



Menu de la semaine

Semaine du 3 au 7 juin 2024

Sem 23	Menus complets	Menus spéciaux	Provenance :
Lundi	<p>Velouté florentine ***</p> <p>Rôti haché de bœuf sauce basilic Polenta crémeuse (2) Courgettes sautées ***</p> <p>Pomme gala</p>	<p>Végétarien: Gyros au basilic (8)</p> <p>Sans lactose: Polenta au bouillon</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Viandes (bœuf, porc, agneau, poulet) : garantie suisse ou précisée sur le menu • Autres volailles : Précisée sur le menu • Poissons : zone de pêche précisée sur le menu garantis pêche ou élevage durable • Fruits et légumes : garantie suisse ou précisée sur le menu
Mardi	<p>Potage aux carottes ***</p> <p>Penne Bio (1) à la bolognaise de lentilles vertes Bio Fromage râpé Salade verte et sauce à salade maison (6.12) ***</p> <p>Yogourt abricot de la laiterie du Mouret (2)</p>	<p>Sans lactose : Yogourt délactosé</p> <p>Sans gluten : Penne sans gluten</p>	
Mercredi	<p>Salade de tomate ***</p> <p>Quenelles de brochet* (1.5.6) sauce verte Riz coloré Rosettes de brocoli ***</p> <p>Crème vanille au lait fribourgeois (2)</p>	<p>Végétarien: Tranche de tofu Bio grillée sauce verte</p> <p>Sans lactose: Crème vanille adaptée</p> <p>Sans gluten: Falafel</p>	<p>Allergènes :</p>
Jeudi	<p>Rémoulade de céleri aux pommes (6.7.12) ***</p> <p>Tortilla aux œufs fribourgeois (6) Légumes et pommes de terre de Cormagens ***</p> <p>Banane</p>		<p>(6.12) La sauce à salade contient toujours de la moutarde et de l'œuf (Mayonnaise*)</p>
Vendredi	<p>Velouté froid de petits pois à la menthe ***</p> <p>Sauté de poulet aux olives Boullgour en pilaf (1) Fenouil braisé ***</p> <p>Yogourt framboise de la laiterie du Mouret (2)</p>	<p>Végétarien: Quorn (6) aux olives</p> <p>Sans gluten: Riz pilaf</p> <p>Sans lactose: Yogourt délactosé</p>	<p>Information sur les labels :</p> <p>* un aliment ne correspond pas aux exigences du Label Fait Maison. Le quorn ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison</p> <p>Le programme de certification Ecocook Sustainable Restaurant nous permet d'évaluer notre niveau de durabilité, de mettre en place des stratégies et de garantir nos bonnes pratiques pour la santé des personnes et de la planète</p>



ECOCOOK
Initial Audit Attestation



Bon appétit !

Retrouvez nos menus, des recettes et tant d'autres sur notre newsletter et nos réseaux sociaux.
Tous nos menus sont contrôlés par notre partenaire diététique Matrix Nutrition, à Fribourg.
Les menus sont susceptibles de changer selon les disponibilités de nos fournisseurs.



Instagram



Newsletter



Wochenmenü

Woche vom 3. bis 7. Juni

W23	Komplette Menüs	Spezielle Menüs	
Montag	<p>Florentinische Cremesuppe ***</p> <p>Rinderhackbraten mit Basilikumsauce Cremige Polenta (2) Gebratene Zucchini *** Gala-Apple</p>	<p>Vegetarisch zu essen: Gyros mit Basilikum (8)</p> <p>Ohne Laktose frei: Polenta in Brühe</p>	<p>Herkunftsart :</p> <ul style="list-style-type: none"> Fleisch (Rind, Schwein, Lamm, Huhn) : Schweizer Garantie oder auf der Speisekarte angegeben. Anderes Geflügel : Auf dem Menü angegeben Fische : Fanggebiet auf dem Menü angegeben. Garantiert Fischfang oder nachhaltige Zucht. Obst und Gemüse : Schweizer Garantie oder auf der Speisekarte angegeben.
Dienstag	<p>Suppe mit Karotten ***</p> <p>Penne Bio (1) mit Bolognese aus grünen Bio-Linsen Geriebener Käse Grüner Salat und hausgemachte Salatsauce (6.12) *** Aprikosen-Joghurt von der Laiterie du Mouret (2)</p>	<p>Laktosefrei: Laktosefreier Joghurt</p> <p>Glutenfrei: Glutenfreie Penne</p>	
Mittwoch	<p>Tomatensalat ***</p> <p>Hechtklößchen* (1.5.6) grüne Soße Bunter Reis Brokkoli-Röschen *** Vanillecreme mit Freiburger Milch (2)</p>	<p>Végétarien: Tranche de tofu Bio grillée sauce verte</p> <p>Sans lactose: Crème vanille adaptée</p> <p>Sans gluten: Falafel</p>	<p>Allergene :</p>
Donnerstag	<p>Sellerie-Remoulade mit Äpfeln (6.7.12) ***</p> <p>Tortilla mit Freiburger Eiern, Gemüse und Kartoffeln aus Cormagens (6) *** Banane</p>		
Freitag	<p>Kalte Erbsencremesuppe mit Minze ***</p> <p>Gebratenes Hähnchen mit Oliven Bulgur als Pilaw (1) Geschmorter Fenchel *** Himbeerjoghurt von der Laiterie du Mouret (2)</p>	<p>Vegetarisch: Quorn (6) mit Oliven</p> <p>Glutenfrei: Pilaw-Reis</p> <p>Laktosefrei: Laktosefreier Joghurt</p>	<p>Informationen zu den Labels:</p> <p>* Ein Lebensmittel entspricht nicht den Anforderungen des Fait Maison-Siegels. Das Quorn entspricht nicht den Anforderungen des Siegels Fait Maison.</p> <p>Das Ecocook Sustainable Restaurant Zertifizierungsprogramm ermöglicht es uns, unser Nachhaltigkeitsniveau zu bewerten, Strategien zu entwickeln und unsere gute Praxis für die Gesundheit der Menschen und des Planeten zu sichern.</p>



Instagram

Guten appetit !

Unsere Menüs, Rezepte und vieles mehr finden Sie in unserem Newsletter und in unseren sozialen Netzwerken.

Alle unsere Menüs werden von unserem Diätpartner Matrix Nutrition in Freiburg kontrolliert.

Die Menüs können sich je nach Verfügbarkeit unserer Lieferanten ändern.



Newsletter