



Menu de la semaine

Semaine du 10 au 14 juin 2024

Sem 24	Menus complets	Menus spéciaux	Provenance :
Lundi	Potage parmentier *** Cannelloni méditerranéo*(1) Sauce Aurore (2) Salade à la Russe et cottage cheese (2) *** Pomme Gala	Sans gluten: Fiori sans gluten Sans lactose: Sauce Aurore sans lactose Salade Russe sans lactose	<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	Tour de Suisse les cantons de Schaffhouse et d'Argovie Soupe à l'oignons *** Filet de truite à la mode de Schaffhouse (5) Pommes natures Epinards haché à la crème (2) *** Rübentorte (gâteau aux carottes maison) (1.2.6.10)	Végétarien : Tranche de légumes* Sans lactose : Epinards hachés Dessert adapté	
Mercredi	Salade de légumes cuits (6.12) *** Boulettes de poulet (1) sauce au miel et soja (8) Riz cantonais (6) Duo de haricots *** Yogourt fraise de la laiterie du Mouret (2)	Végétarien: Boulettes de légumes Sans lactose: Yogourt délactosé Sans gluten: Steak haché de poulet	Allergènes :
Jeudi	Salade de concombre *** Steak haché de bœuf (1) sauce marocaine Gratin dauphinois (domaine de Cormagens) (2) Carottes glacées en bâtonnets *** Fruit	Végétarien : Steak de soja (8) Sans gluten : Boulettes de bœuf sans gluten (12) Sans lactose : Gratin sans lactose	(6.12) La sauce à salade contient toujours de la moutarde et de l'œuf (Mayonnaise*)
Vendredi	Crème d'avoine *** Pizza aux 4 fromages* (1.2) (Mozzarella, grana padano, gruyère, vacherin) Salade verte et sauce à salade maison (6.12) *** Yogourt vanille de la laiterie du Mouret (2)	Sans gluten/lactose : Pizza sans gluten, lactose Sans lactose: Yogourt délactosé	Information sur les labels : * un aliment ne correspond pas aux exigences du Label Fait Maison. Le quorn ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison 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



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 10. Bis 14. Mai 2024

W24	Komplette Menüs	Spezielle Menüs	
Montag	Parmentier-Suppe *** Cannelloni mediterranéo*(1) Aurora-Sauce (2) Salat nach russischer Art mit Hüttenkäse (2) *** Apfel Gala	Glutenfrei: Fiori glutenfrei Laktosefrei: Aurora-Sauce laktosefrei Laktosefreier russischer Salat	Herkunftsort : <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	Tour de Suisse die Kantone Schaffhausen und Aargau Zwiebelsuppe *** Forellenfilet nach Schaffhauser Art (5) Naturapfel Gehackter Spinat in Rahmsauce (2) *** Rübentorte (hausgemachter Karottenkuchen) (1.2.6.10)	Vegetarisch : Gemüseschnitte*. Laktosefrei: Gehackter Spinat Passendes Dessert	
Mittwoch	Salat aus gekochtem Gemüse (6.12) *** Hühnerbällchen (1) Honig-Soja-Sauce (8) Kantonesischer Reis (6) Duo aus Bohnen *** Erdbeeryoghurt von der Laiterie du Mouret (2)	Vegetarisch: Gemüsebällchen Laktosefrei: Laktosefreier Joghurt Glutenfrei: Hacksteak aus Hühnerfleisch	Allergene :
Donnerstag	Gurkensalat *** Rinderhacksteak (1) mit marokkanischer Sauce Gratin dauphinois (Domaine de Cormagens) (2) Glasierte Karotten am Stiel *** Obst	Vegetarisch : Sojasteak (8) Glutenfrei: Glutenfreie Rinderfrikadellen (12) Laktosefrei: Laktosefreier Gratin	(6.12) SalatsöÙe enthält immer Senf und Ei (Mayonnaise*)
Freitag	Hafersahne *** Pizza mit vier Käsesorten* (1.2) (Mozzarella, Grana Padano, Gruyère, Vacherin) Grüner Salat und hausgemachte Salatsauce (6.12) *** Vanillejoghurt von der Laiterie du Mouret (2)	Glutenfrei/Laktosefrei: Glutenfreie Pizza, laktosefrei. Laktosefrei: Laktosefreier Joghurt	Informationen zu den Labels: * Ein Lebensmittel entspricht nicht den Anforderungen des Fait Maison-Siegels. Das Quorn entspricht nicht den Anforderungen des Siegels Fait Maison. 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.



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