



Menu de la semaine

Semaine du 16 au 20 septembre 2024

Sem 38	Menus complets	Menus spéciaux	Provenance :
Lundi	Potage Esaü (lentilles vertes) *** Ragout de paneer Bio tomate (2) Blé tendre en pilaf (1) Cubes de fenouil braisé *** Poire William de la ferme de la source	Sans lactose : Ragout de tofu Bio tomate Sans gluten : Rösti sauté	<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	Salade de haricots verts *** Tranche de dinde (fr) jus aux herbes Penne (1) Ratatouille *** Crème vanille au lait fribourgeois (2)	Végétarien : Escalope de quorn(6) jus aux herbes Sans gluten : Pâtes sans gluten Sans lactose : Crème vanille sans lactose	
Mercredi	Velouté de topinambour *** Dos de lieu noir poché FAO 27 (5) sauce crémée aux herbes Riz Bio au curcuma Courgette sautée au thym *** Yogourt pêche de la laiterie du Mouret (2)	Végétarien : Tranche caprese* Sans lactose : Yogourt sans lactose	Allergènes :
Jeudi	Tzatziki (2) *** Boulettes végétarienne (8) aux épices doux Patate douce en purée Légumes au jus (7) *** Yogourt framboise de la laiterie du Mouret (2)	Sans lactose : Salade de concombre Yogourt dé lactosé	(6.12) La sauce à salade contient toujours de la moutarde et de l'œuf (Mayonnaise*)
Vendredi	Crème de petits pois *** Chili con carne (11) Pomme country du domaine de Cormagens Salade verte et sauce à salade maison (6.12) *** Pomme Galmac de la ferme de la source	Végétarien : Chili sin carne (11)	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.





Wochenmenü

Woche vom 16. bis 20. September 2024

W38	Komplette Menüs	Spezielle Menüs	
Montag	<p>Suppe Esau (grüne Linsen) ***</p> <p>Tomatiertes Bio-Paneer-Ragout (2) Weichweizen im Pilaw (1) Geschmorte Fenchelwürfel ***</p> <p>Williamsbirne von der ferme de la Source</p>	<p>Laktosefrei: Ragout aus tomatisiertem Bio-Tofu.</p> <p>Glutenfrei: Gebratene Rösti</p>	<p>Herkunftsort :</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. <p>Allergene :</p> <p>(6.12) Salatsoße enthält immer Senf und Ei (Mayonnaise*)</p> <p>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.</p>
Dienstag	<p>Salat aus grünen Bohnen ***</p> <p>Putenbrustscheibe (fr) Kräuterjus Penne (1) Ratatouille ***</p> <p>Vanillecreme mit Freiburger Milch (2)</p>	<p>Vegetarisch: Quorn(6)-Schnitzel Kräuterjus</p> <p>Glutenfrei: Glutenfreie Nudeln</p> <p>Laktosefrei: Laktosefreie Vanillecreme</p>	
Mittwoch	<p>Topinambur-Cremesuppe ***</p> <p>Pochierter Seelachsrücken FAO 27 (5) Kräuterrahmsauce Bio-Reis mit Kurkuma Gebratene Zucchini mit Thymian ***</p> <p>Pfirsichjoghurt von der Laiterie du Mouret (2)</p>	<p>Vegetarisch: Caprese-Schnitte*.</p> <p>Laktosefrei: Laktosefreier Joghurt</p>	
Donnerstag	<p>Tzatziki (2) ***</p> <p>Vegetarische Bällchen (8) mit milden Gewürzen Süßkartoffeln in Püree Gemüsemischung (7) ***</p> <p>Himbeerjoghurt von der Laiterie du Mouret (2)</p>	<p>Laktosefrei: Gurkensalat Laktosefreier Joghurt</p>	
Freitag	<p>Creme aus Erbsen ***</p> <p>Chili con Carne (11) Country-Kartoffel von der Domaine de Cormagens Grüner Salat und hausgemachte Salatsauce (6.12) ***</p> <p>Galmac-Apfel von der ferme de la Source</p>	<p>Vegetarisch: Chili sin carne (11)</p>	



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.

