



# Menu de la semaine

Semaine du 23 au 27 septembre 2024

| Sem 39                                     | Menus complets   | Menus spéciaux   | Provenance :  |
|--|--|--|---|
| <b>Lundi</b><br><br><b>Menu découverte</b> | Salade de tomate à l'huile d'olive Bio ***<br>Rôti de porc caramélisé (8)<br>Riz Bio cantonnais<br>Chou frisé braisé ***<br>Yogourt fraise de la laiterie du Mouret (2)  | <b>Végétarien :</b><br>Tranche de quinoa et légumes* sauce yogourt<br><b>Sans porc :</b><br>rôti de dinde (fr)<br><b>Sans lactose :</b><br>Yogourt délactosé | <ul style="list-style-type: none"> <li>Viandes (bœuf, porc, agneau, poulet) :  garantie suisse ou précisée sur le menu</li> <li>Autres volailles : Précisée sur le menu</li> <li>Poissons :  zone de pêche précisée sur le menu garantis pêche ou élevage durable</li> <li>Fruits et légumes :  garantie suisse ou précisée sur le menu</li> </ul>  |
| <b>Mardi</b><br><br>                       | Salade de mêlée et sauce à salade maison (6.12) ***<br>Omelette aux œufs fribourgeois (6)<br>Pomme de terre du domaine de Cormagens sautées<br>Epinards à la crème (2) ***<br>Pruneau de la ferme de la Source | <b>Sans lactose :</b><br>Epinards en branches  |   |
| <b>Mercredi</b>                            | Potage crécy ***<br>Emincé de poulet à l'andalouse<br>Polenta au grana padano (2.6)<br>Tomate confite au four ***<br>Banane  | <b>Végétarien :</b><br>Emincé de quorn (6) andalouse<br><b>Sans lactose :</b><br>Polenta au bouillon   | <b>Allergènes :</b><br>   |
| <b>Jeudi</b><br><br>                       | Salade iceberg et sauce à salade maison (6.12) ***<br>Penne (1) au pesto rosso maison (6.10)<br>Fromage râpé ***<br>Yogourt vanille de la laiterie du Mouret (2)   | <b>Sans gluten :</b><br>Penne sans gluten<br><b>Sans lactose :</b><br>Yogourt délactosé  | (6.12) La sauce à salade contient toujours de la moutarde et de l'œuf (Mayonnaise*)   |
| <b>Vendredi</b>                            | Potage parmentier ***<br>Curry de colin (5.12) au lait de coco FAO 27<br>Boulgour (1)<br>Haricots verts braisés ***<br>Poire de la ferme de la Source  | <b>Végétarien :</b><br>Curry de tofu Bio<br><b>Sans gluten :</b><br>Riz créole   | <b>Information sur les labels :</b><br>* un aliment ne correspond pas aux exigences du Label Fait Maison.<br>Le quorn ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison<br>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 23. bis 27. September 2024

| W39                                       | Komplete Menüs   | Spezielle Menüs  | Herkunftsort :  |
|---|--|--|---|
| <b>Montag</b><br><br><b>Entdeckermenü</b> | Tomatensalat mit Bio-Olivenöl<br>***<br>Karamellierter Schweinebraten (8)<br>Kantonesischer Bio-Reis<br>Geschmorter Grünkohl<br>***<br>Erdbeeryoghurt von der Laiterie du Mouret (2)   | <b>Vegetarisch:</b><br>Quinoa-Scheibe und<br>Gemüse* Joghurtsauce.<br><b>Ohne Schweinefleisch:</b><br>Putenbraten (fr)<br><b>Laktosefrei:</b><br>Laktosefreier Joghurt | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fleisch (Rind, Schwein, Lamm, Huhn) :<br/>  Schweizer Garantie oder auf der Speisekarte angegeben.</li> <li>Anderes Geflügel :<br/>           Auf dem Menü angegeben</li> <li>Fische :<br/>  Fanggebiet auf dem Menü angegeben.<br/>           Garantiert Fischfang oder nachhaltige Zucht.</li> <li>Obst und Gemüse :<br/>  Schweizer Garantie oder auf der Speisekarte angegeben.</li> </ul> |
| <b>Dienstag</b><br><br>                   | Gemischter Salat und hausgemachte Salatsauce (6.12)<br>***<br>Omelette mit Freiburger Eiern (6)<br>Gebratene Kartoffeln von der Domaine de Cormagens<br>Spinat in Rahmsauce (2)<br>***<br>Pflaume von der ferme de la Source | <b>Laktosefrei:</b><br>Blattspinat   |   |
| <b>Mittwoch</b>                           | Crecy-Suppe<br>***<br>Hähnchengeschnitztes nach andalusischer Art<br>Polenta mit Grana Padano (2.6)<br>Im Ofen eingelegte Tomate<br>***<br>Banane  | <b>Vegetarisch:</b><br>Geschnitztes Quorn (6)<br>andalus.<br><b>Laktosefrei:</b><br>Polenta in Brühe   | <b>Allergene :</b><br>  |
| <b>Donnerstag</b><br><br>                 | Eisbergsalat und hausgemachte Salatsauce (6.12)<br>***<br>Penne (1) mit hausgemachtem Pesto Rosso (6.10)<br>Geriebener Käse<br>***<br>Vanillejoghurt von der Laiterie Le Mouret (2)  | <b>Glutenfrei:</b><br>Glutenfreie Penne<br><b>Laktosefrei:</b><br>Laktosefreier Joghurt  |   |
| <b>Freitag</b>                            | Parmentier-Suppe<br>***<br>Seehecht-Curry (5.12) mit Kokosmilch FAO 27<br>Bulgur (1)<br>Geschmorte grüne Bohnen<br>***<br>Birne von der ferme de la Source   | <b>Vegetarisch:</b><br>Bio Tofu Curry<br><b>Glutenfrei:</b><br>Kreolischer Reis  | <b>Informationen zu den Labels:</b><br>* Ein Lebensmittel entspricht nicht den Anforderungen des Fait Maison-Siegels.<br>Das Quorn entspricht nicht den Anforderungen des Siegels Fait Maison.<br>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. |



## 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.



Instagram



Newsletter