



# Menu de la semaine

## Semaine du 13 au 17 janvier 2025

Sem 3	Menus complets	Menus spéciaux	Provenance :
Lundi	Crème de céleri (7) *** Emincé de poulet aux olives Polenta crémeuse (2) Duo de carottes glacées *** Clémentine	<b>Végétarien :</b> Emincé végétal aux olives (8) <b>Sans lactose :</b> Polenta sans lactose (6)	<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>
Mardi	Salade de chou aux pommes *** Spaghetti (1) à la bolognaise de lentilles vertes Grana padano (6) *** Yogourt de la laiterie du Mouret à la Pêche (2)	<b>Sans gluten :</b> Spaghetti sans gluten <b>Sans lactose :</b> Yogourt dé lactosé	
Mercredi	Velouté Dubarry *** Tajine d'agneau Riz Bio aux épices cajun Romanesco vapeur *** Poire de la ferme de la Source	<b>Végétarien :</b> Tajine de pois chiche	<p><b>Allergènes :</b></p>
Jeudi	Potage à la courge *** Lasagne de cabillaud (FAO 27) aux poireaux (1.2.5.6) Salade verte et sauce à salade maison (6.12) *** Yogourt de la laiterie du Mouret aux baies des bois (2)	<b>Sans gluten, lactose :</b> Lasagne adaptée Yogourt dé lactosé <b>Végétarien :</b> Lasagne végétarienne	(6.12) La sauce à salade contient toujours de la moutarde et de l'œuf (Mayonnaise*)
Vendredi	Potage aux légumes (7) *** Dès de tofu Bio croustillant (8) Sauce cacahuète (3.8) Patate douce en purée Petits pois à la française *** Quartiers de pommes sautées à la cannelle		<p><b>Information sur les labels :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* un aliment ne correspond pas aux exigences du Label Fait Maison.</li> <li>Le quorn ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison</li> <li>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</li> </ul>



**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 13. bis 17. Januar 2025

W3	Komplette Menüs	Spezielle Menüs	
<b>Montag</b> 	Selleriecreme (7) *** Hähnchengeschnetzeltes mit Oliven Cremige Polenta (2) Duo aus glasierten Karotten *** Clementine	<b>Vegetarisch:</b> Vegetarisches Geschnetzeltes mit Oliven (8) <b>Laktosefrei:</b> Laktosefreie Polenta (6)	<b>Herkunftsort :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fleisch (Rind, Schwein, Lamm, Huhn) :   Schweizer Garantie oder auf der Speisekarte angegeben.</li> <li>Anderes Geflügel :            Auf dem Menü angegeben</li> <li>Fische :   Fanggebiet auf dem Menü angegeben.            Garantiert Fischfang oder nachhaltige Zucht.</li> <li>Obst und Gemüse :   Schweizer Garantie oder auf der Speisekarte angegeben.</li> </ul>
<b>Dienstag</b> 	Krautsalat mit Äpfeln *** Spaghetti (1) mit Bolognesen aus grünen Linsen Grana Padano (6) *** Joghurt von der Laiterie du Mouret mit Pfirsich (2)	<b>Glutenfrei:</b> Glutenfreie Spaghetti <b>Laktosefrei:</b> Laktosefreier Joghurt	<b>Allergene :</b> 
<b>Mittwoch</b>	Velouté Dubarry (Suppe) *** Tajine von Lammfleisch Bio-Reis mit Cajun-Gewürz Gedämpfter Romanesco *** Birne von der ferme de la Source	<b>Vegetarisch :</b> Kichererbsen-Tajine	<b>Allergene :</b> 
<b>Donnerstag</b>	Kürbissuppe *** Kabeljau-Lasagne (FAO 27) mit Lauch (1.2.5.6) Grüner Salat und hausgemachte Salatsauce (6.12) *** Joghurt von der Laiterie du Mouret mit Waldbeeren (2)	<b>Gluten, Laktosefrei:</b> Lasagne angepasst Joghurt mit Laktose <b>Vegetarisch:</b> Vegetarische Lasagne	(6.12) SalatsöÙe enthält immer Senf und Ei (Mayonnaise*)
<b>Freitag</b> 	Suppe mit Gemüse (7) *** Knusprige Bio-Tofuwürfel (8) Erdnussauce (3.8) Süßkartoffelpüree Erbsen nach französischer Art *** Gebratene Apfelviertel mit Zimt		<b>Informationen zu den Labels:</b> * 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