





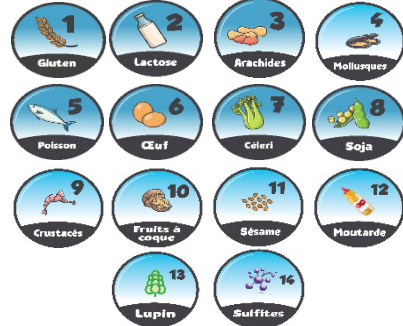




Menu de la semaine

Semaine du 20 au 24 janvier 2025

Sem 4	Menus complets	Menus spéciaux	Provenance :
Lundi 	Salade Russe (6.12) *** Ragout de paneer (2) Tikka Masala Boulgour en pilaf (1) Haricots verts braisés *** Yogourt Abricots de la laiterie du Muret (2)	Sans gluten : Riz en pilaf Sans lactose : Fromage végan tomaté Yogourt dé lactosé	<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	Potage crécy *** Filet de limande jaune pané FAO 21 (5.1) Sauce froide citronnée (2) Pomme safranée Rosettes de brocoli *** Banane	Végétarien : Pavé de brocoli et de pois chiche* (1.8) Sans gluten : Filet de poisson poché Sans lactose : Mayonnaise citronnée (6.12)	<ul style="list-style-type: none"> Fruits et légumes :  garantie suisse ou précisée sur le menu
Mercredi 	Crème de céréales (1) *** Pizza aux fromages (1.2.) Salade mêlée et sauce à salade maison (6.12) *** Yogourt Myrtilles (2)	Sans gluten/lactose : Crème de riz Pizza adaptée Yogourt dé lactosé	Allergènes : 
Jeudi	Velouté Parmentier *** Sauté de porc gruyérien aux pruneaux Riz pilaf Carottes glacées *** Pomme de la ferme de la Source	Sans porc : Sauté de dinde (FR) aux pruneaux Végétarien : Emincé végétal aux pruneaux (1.8)	(6.12) La sauce à salade contient toujours de la moutarde et de l'œuf (Mayonnaise*)
Vendredi	Betterave en salade* (6.12) *** Mijotée de cerf aux airelles Tagliatelles (1.6) Légumes racines étuvés *** Crème chocolat au lait fribourgeois (2)	Végétarien : Boulettes végétariennes aux airelles (1.8) Sans gluten : Pates sans gluten Sans lactose : Crème chocolat sans lactose	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



Instagram

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.





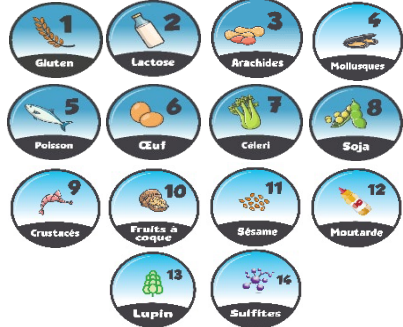



Newsletter



Wochenmenü

Woche vom 20. bis 24. Januar 2025

W4	Komplette Menüs	Spezielle Menüs	
Montag 	Russischer Salat (6.12) *** Paneer Ragout (2) Tikka Masala Bulgur als Pilaw (1) Geschmorte grüne Bohnen *** Joghurt Aprikosen von der Laiterie du Mouret (2)	Glutenfrei: Reis in Pilaw Laktosefrei: Veganer tomatisierter Käse Laktosefreier Joghurt	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	Crecy-Suppe *** Paniertes Filet von der gelben Flunder FAO 21 (5.1) Kalte Zitronensauce (2) Apfel mit Safran Brokkoli-Röschen *** Banane	Vegetarisch: Brokkoli- und Kichererbsensteak* (1.8) Glutenfrei: Pochiertes Fischfilet Laktosefrei: Zitronen-Mayonnaise (6.12)	Allergene : 
Mittwoch 	Creme aus Getreide (1) *** Pizza mit Käse (1.2.) Gemischter Salat und hausgemachte Salatsoße (6.12) *** Joghurt mit Blaubeeren (2)	Gluten-/Laktosefrei: Reiscreme Angepasste Pizza Joghurt mit Laktose	
Donnerstag	Velouté Parmentier *** Sauté de porc gruyérien mit Pflaumen Reis Pilaf Glasierte Karotten *** Apfel von der Ferme de la Source	Ohne Schweinefleisch: Putensteak (FR) mit Pflaumen Vegetarisch: Vegetarisches Geschnetzeltes mit Pflaumen (1.8)	
Freitag	Rote Bete mit Salat* (6.12) *** Hirschschmorbraten mit Preiselbeeren Tagliatelle (1.6) Gedünstetes Wurzelgemüse *** Freiburger Milkschokoladencreme (2)	Vegetarisch: Vegetarische Fleischbällchen mit Preiselbeeren (1.8) Glutenfrei: Glutenfreie Nudeln Laktosefrei: Laktosefreie Schokoladencreme	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.



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