



Menu de la semaine

Semaine du 27 au 31 janvier 2025

Sem 5	Menus complets	Menus spéciaux	Provenance :
Lundi	Crème de panais *** Tranche de dinde (FR) Jus au paprika Pommes sautées Epinards hachés à la crème (2) *** Pomme de la ferme de la Source	Végétarien : Boulettes végétariennes* (1.8) sauce au paprika Sans lactose : Epinards en branches	<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	Soupe de petits pois *** Tortilla à la patate douce et à la courge (6) Bouquet de légumes *** Yogourt de la laiterie du Mouret à l'ananas (2)	Sans lactose : Yogourt sans lactose	
Mercredi	Salade mixte et sauce à salade maison (6.12) *** Rôti haché de bœuf sauce aux oignons Schupfnudeln* (1.2.6) Poireaux à la crème (2) *** Clémentine	Végétarien : Emincé de quorn (6) aux oignons Sans gluten/lactose : Quinoa en pilaf Poireau étuvé	Allergènes :
Jeudi	Potage aux légumes (7) *** Chili sin carne (11) Riz basmati Bio Légumes tex mex *** Yogourt Miel fribourgeois (2)	Sans lactose : Yogourt sans lactose	(6.12) La sauce à salade contient toujours de la moutarde et de l'œuf (Mayonnaise*)
Vendredi	Crème d'avoine *** Merlu poché (FAO47) sauce câpres (5) Lentilles beluga Bio Julienne de légumes au beurre (7) *** Poire de la ferme de la Source	Végétarien : Croquettes de légumes et pommes de terre au fromage blanc*(2)	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







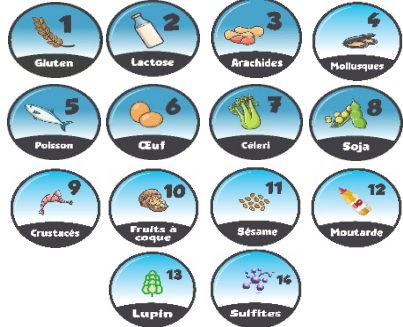



Newsletter



Wochenmenü

Woche vom 27. bis 31. Januar 2025

WS	Komplette Menüs	Spezielle Menüs	
Montag 	Pastinakencreme *** Truthahnscheibe (FR) Saft mit Paprika Gebratene Äpfel Gehackter Spinat in Sahnesoße (2) *** Apfel von der Ferme de la Source	Vegetarisch: Vegetarische Fleischbällchen* (1.8) Paprikasauce. Laktosefrei: Blattspinat	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 	Erbsensuppe *** Süßkartoffel-Kürbis-Tortilla (6) Gemüsebouquet *** Joghurt von der Laiterie du Mouret mit Ananas (2)	Laktosefrei: Laktosefreier Joghurt	Allergene : 
Mittwoch	Gemischter Salat und hausgemachte Salatsauce (6.12) *** Rinderhackbraten mit Zwiebelsauce Schupfnudeln* (1.2.6) Lauch in Sahnesoße (2) *** Clementine	Vegetarisch: Quorn-Geschnetzeltes (6) mit Zwiebeln Gluten-/Laktosefrei: Quinoa in Pilaw Gedämpfter Lauch	(6.12) Salatsoße enthält immer Senf und Ei (Mayonnaise*)
Donnerstag 	Gemüsesuppe (7) *** Chili sin carne (11) Basmatireis Bio Tex Mex-Gemüse *** Joghurt mit Freiburger Honig (2)	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.
Freitag	Hafersahne *** Pochierter Seehecht (FAO47) mit Kapernsauce (5) Beluga-Linsen Bio Julienne-Gemüse mit Butter (7) *** Birne von der Ferme de la Source	Vegetarisch: Gemüse-Kartoffel-Kroketten mit Quark*(2).	



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