






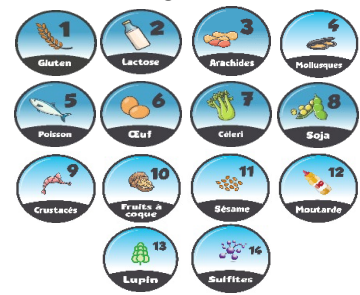




Menu de la semaine

Semaine du 10 au 14 mars 2025

Sem 11	Menus complets	Menus spéciaux	
Lundi 	Salade de carottes râpées (6.12) *** Pavé de saumon grillé (5) sauce dijonnaise (12) Riz créole Rosette de brocoli *** Pomme Gala de la ferme de la Source	Végétarien : Saucisse végétale*	Provenance : <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 • Pains et produits de boulangerie :  garantie suisse ou précisée sur le menu
Mardi 	Salade de betterave* (6.12) *** Pâtes Teddy cheese Bio* (1.2.6) Sauce tomate au basilic Fromage râpé de la laiterie du Mouret *** Banane Bio	Sans gluten/lactose : Fiori Sans gluten ni lactose	
Mercredi	Potage Dubarry (chou-fleur) *** Steak haché (1) sauce aux oignons Polenta au grana padano (2.6) Romanesco vapeur *** Yogourt abricot de la laiterie du Mouret (2)	Végétarien : Steak végétarien* Sans gluten : Boulette de bœuf Sans lactose : Polenta sans lactose Yogourt délactosé	
Jeudi	Potage à la courge *** Emincé de poulet à la Zurichoise Roesti de pomme de terre de Cormagens Haricots verts braisés *** Crème de jus de pomme maison (6)	Végétarien : Emincé végétal	
Vendredi 	Crème de légumes *** Médaillon de chou-fleur au fromage* (1.2) Blé tendre au four (1) Epinards haché à la crème (2) *** Yogourt fraise de la laiterie du Mouret (2)	Sans gluten: Riz créole Sans gluten/lactose : Galette de lentilles Sans lactose: Epinards hachés Yogourt sans lactose	Allergènes :  <p>Tous nos menus peuvent contenir des traces d'allergènes. La sauce à salade contient toujours de la moutarde et de l'œuf (Mayonnaise*)</p>
			Information sur les labels : <ul style="list-style-type: none"> * 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 10. bis 14. März 2025

W11	Komplette Menüs	Spezielle Menüs	
Montag 	Salat aus geriebenen Karotten (6.12) *** Gegrilltes Lachssteak (5) Sauce dijonnaise (12) Kreolischer Reis Brokkoli-Rosette *** Gala-Apfel von der Ferme de la Source	Vegetarisch : Pflanzliche Wurst*	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. Allergene :  <p>(6.12) Salatsoße enthält immer Senf und Ei (Mayonnaise*)</p>
Dienstag 	Rote-Bete-Salat* (6.12) *** Nudeln Teddykäse Bio* (1.2.6) Tomatensauce mit Basilikum Geriebener Käse von der Laiterie du Mouret *** Banane Bio	Gluten-/Laktosefrei: Fiori Gluten- und laktosefrei	
Mittwoch	Suppe Dubarry (Blumenkohl) *** Hacksteak (1) mit Zwiebelsauce Polenta mit Grana Padano (2.6) Gedämpfter Romanesco *** Aprikosenjoghurt von der Laiterie du Mouret (2)	Vegetarisch: Vegetarisches Steak* Glutenfrei: Rinderfrikadelle Laktosefrei: Laktosefreie Polenta Laktosefreier Joghurt	
Donnerstag	Kürbissuppe *** Hähnchengeschnetzeltes nach Zürcher Art Kartoffelroesti von Cormagens Geschmorte grüne Bohnen *** Creme aus hausgemachtem Apfelsaft (6)	Vegetarisch: Vegetarisches Geschnetzeltes	
Freitag 	Creme aus Gemüse *** Blumenkohlmedaillon mit Käse* (1.2) Zarter Weizen aus dem Ofen (1) Gehackter Spinat in Sahnesoße (2) *** Erdbeerjoghurt von der Laiterie du Mouret (2)	Glutenfrei: Kreolischer Reis Gluten- und laktosefrei: Linsengalette Ohne Laktose: Gehackter Spinat Laktosefreier Joghurt	Informationen zu den Labels: <ul style="list-style-type: none"> * 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