



Menu de la semaine

Semaine du 17 au 21 Mars 2025

Sem 12	Menus complets	Menus spéciaux	Provenance :
Lundi	Potage au persil racine *** Penne (1) à la bolognaise pur bœuf Fromage râpé Salade verte sauce à salade maison (6.12) *** Yogourt myrtilles de la Laiterie du Mouret (2)	Sans gluten : Pâtes sans gluten Végétarien : Bolognaise végétale Sans lactose : 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 Pains et produits de boulangerie : garantie suisse ou précisée sur le menu
Mardi	Crème de flocons d'avoine aux petits légumes **** Filet de limande meunière (5.1) (FAO67) Sauce froide légère au jus de betterave (2.6.12) Riz safrané Légumes en julienne (7) *** Pomme Diwa de la ferme de la Source	Végétarien : Gyros sauté (8) Sans gluten : Filet de poisson poché (5) Sans lactose : Sauce froide à la betterave (6.12)	
Mercredi	Salade mixte et sauce à salade maison (6.12) *** Fricassée végétale (IP suisse) à la genevoise Quinoa rouge Bio en pilaf Chou frisé braisés *** Compote de pomme		Allergènes :
Judi	Minestrone (soupe aux légumes taillés) *** Pizza blanche au mascarpone (1.2.8) et aux pousses d'épinards Salade mêlée et sauce à salade maison (6.12) *** Poire Conférence	Sans gluten/lactose : Pizza adapté	Tous nos menus peuvent contenir des traces d'allergènes. La sauce à salade contient toujours de la moutarde et de l'œuf (Mayonnaise*)
Vendredi	Potage Esaü (lentilles) *** Saucisse à rôtir de porc Sauce aromatisée au vin cuit Gratin dauphinois (2) Carottes glacées *** Yogourt nature de la laiterie du Mouret (2)	Végétarien : Saucisse végétale Sans porc : Chipolata de volaille (2) Sans lactose : Gratin dé lactosé Yogourt 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



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 17. bis 21. März 2025

W12	Komplette Menüs	Spezielle Menüs	
Montag 	Suppe mit Wurzelpetersilie *** Penne (1) nach Bolognese-Art aus reinem Rindfleisch Geriebener Käse Grüner Salat Hausgemachte Salatsauce (6.12) *** Heidelbeerjoghurt von der Laiterie du Mouret (2)	Glutenfrei : Glutenfreie Nudeln Vegetarisch: Pflanzliche Bolognese Laktosefrei: 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 	Haferflockencreme mit kleinem Gemüse **** Flunderfilet nach Müllerinnenart (5.1) (FAO67) Leichte kalte Soße mit Rote-Bete-Saft (2.6.12) Reis mit Safran Gemüse in Julienne (7) *** Diwa-Apfel von der Ferme de la Source	Vegetarisch: Gebratene Gyros (8) Glutenfrei: Pochiertes Fischfilet (5) Laktosefrei: Kalte Soße mit Rote Bete (6.12)	Allergene : 
Mittwoch 	Gemischter Salat und hausgemachte Salatsauce (6.12) *** Pflanzliches Frikassee (Schweizer IP) nach Genfer Art Rote Bio-Quinoa in Pilaw Geschmorter Grünkohl *** Apfelkompott		Allergene : 
Donnerstag 	Minestrone (Suppe mit geschnitztem Gemüse) *** Weiße Pizza mit Mascarpone (1.2.8) und Spinatsprossen Gemischter Salat und hausgemachte Salatsauce (6.12) *** Birne Konferenz	Gluten-/Laktosefrei: Pizza angepasst	Allergene :  <p>(6.12) Salatsoße enthält immer Senf und Ei (Mayonnaise*)</p>
Freitag	Esau-Suppe (Linsen) *** Bratwurst aus Schweinefleisch Aromatisierte Soße mit gekochtem Wein Gratin dauphinois (2) Glasierte Karotten *** Naturjoghurt von der Laiterie du Mouret (2)	Vegetarisch: Pflanzliche Wurst Ohne Schweinefleisch: Chipolata aus Geflügelfleisch (2) Laktosefrei: Laktosefreies Gratin 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.



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