













# Menu de la semaine

Semaine du 31 mars au 4 avril

Sem 14	Menus complets	Menus spéciaux	Provenance :
<b>Lundi</b> 	Potage crécy (carotte) *** Spaghetti (1) Sauce aux lentilles vertes tomatées Fromage râpé Julienne de légumes (7) *** Yogourt pêche de la laiterie du Mouret (2)	<b>Sans gluten :</b> Spaghetti sans gluten <b>Sans lactose :</b> Yogourt sans lactose	<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> <li>Pains et produits de boulangerie :  garantie suisse ou précisée sur le menu</li> </ul>
<b>Mardi</b>	Salade de betterave* (6.12) *** Cevapici de bœuf (1) Sauce aux petits légumes Boulgour (1) Mélimélo de légumes *** Yogourt baies des bois de la laiterie du Mouret (2)	<b>Végétarien :</b> Cavapici végétarien (6.8) <b>Sans gluten :</b> Riz créole Boulette de boeuf <b>Sans lactose :</b> Yogourt sans lactose	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fruits et légumes :  garantie suisse ou précisée sur le menu</li> <li>Pains et produits de boulangerie :  garantie suisse ou précisée sur le menu</li> </ul>
<b>Mercredi</b> 	Velouté de courge *** Quorn (6) au curry rouge et coco Riz basmati Bio Wok de légumes *** Pomme de la ferme de la Source		<b>Allergènes :</b> 
<b>Judi</b>	Potage aux légumes (7) *** Saucisse de veau grillée (2.7) Jus moutardé (12) Gnocchi de polenta (1) Duo de carottes glacées *** Poire conférence	<b>Végétarien :</b> Saucisse végétale <b>Sans lactose :</b> Saucisse végétale <b>Sans gluten :</b> Polenta	Tous nos menus peuvent contenir des traces d'allergènes. La sauce à salade contient toujours de la moutarde et de l'œuf (Mayonnaise*)
<b>Vendredi</b> 	Salade de batavia et sauce à salade maison (6.12) *** Queue de limande jaune (1.5) (FAO21) Sauce froide aux agrumes (2) Pomme nature du domaine de Cormagens Haricots verts braisés *** Cake au chocolat maison (1.2.6.8)	<b>Végétarien :</b> Nuggets végétarien (1.6.8) <b>Sans lactose :</b> Sauce froide adaptée <b>Dessert adapté :</b> Muffin au chocolat	<b>Information sur les labels :</b> * 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






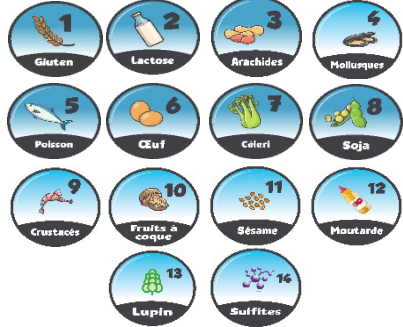




Newsletter



# Wochenmenü

Woche vom 31. März bis 4. April 2024

W14	Komplette Menüs	Spezielle Menüs	
<b>Montag</b>  	Crecy-Suppe (Karotte) *** Spaghetti (1) Tomatierte Soße aus grünen Linsen Geriebener Käse Julienne-Gemüse (7) *** Pfirsichjoghurt von der Laiterie du Mouret (2)	<b>Glutenfrei:</b> Glutenfreie Spaghetti <b>Laktosefrei:</b> Laktosefreier Joghurt	<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>	Rote-Bete-Salat* (6.12) *** Cevapici vom Rind (1) Soße mit kleinem Gemüse Bulgur (1) Melimélo aus Gemüse *** Waldbeerenjoghurt von der Laiterie du Mouret (2)	<b>Vegetarisch:</b> Cavapici vegetarisch (6.8) <b>Glutenfrei:</b> Kreolischer Reis Fleischbällchen aus Rindfleisch <b>Laktosefrei:</b> Laktosefreier Joghurt	<b>Allergene :</b> 
<b>Mittwoch</b>  	Kürbiscremesuppe *** Quorn (6) mit rotem Curry und Kokosnuss Bio-Basmati-Reis Wokgemüse *** Apfel von der Ferme de la Source		
<b>Donnerstag</b>	Gemüsesuppe (7) *** Gegrillte Kalbswurst (2.7) Senfsaft (12) Polenta-Gnocchi (1) Duo aus glasierten Karotten *** Birne Konferenz	<b>Vegetarisch:</b> Pflanzliche Wurst <b>Laktosefrei:</b> Pflanzliche Wurst <b>Glutenfrei:</b> Polenta	(6.12) Salatsoße enthält immer Senf und Ei (Mayonnaise*)
<b>Freitag</b>  	Bataviasalat und hausgemachte Salatsauce (6.12) *** Gelber Flunderschwanz (1.5) (FAO21) Kalte Soße mit Zitrusfrüchten (2) Kartoffel von der Domaine de Cormagens Geschmorte grüne Bohnen *** Hausgemachter Schokoladenkuchen (1.2.6.8)	<b>Vegetarisch:</b> Vegetarische Nuggets (1.6.8) <b>Laktosefrei:</b> Angepasste kalte Soße <b>Angepasster Nachtisch:</b> Schokoladenmuffin	<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