



Menu de la semaine

Semaine du 20 au 24 avril 2026

Sem 17	Menus complets	Menus spéciaux	Provenance :
Lundi	Salade rémoulade de céleri (6.7.12) *** Chili con carne (11) Blé pilaf (1) Légumes tex mex *** Yogourt fraise de la laiterie du Mouret (2.15)	Végétarien : Chili sin carne (8.11) Sans gluten : Riz créole Sans lactose : Yogourt sans lactose (15)	<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 verte et sauce à salade maison (6.12) *** Macaronis du chalet (1.2.6.15) Epinards en feuilles *** Compotée de fruits rouges	Sans gluten/lactose : Macaroni adapté (15)	
Mercredi	Salade coleslaw (6.12) *** Filet de plie meunière (1.5) Sauce fromage frais citronné (2.15) Quinoa en pilaf Tombée de bette crémeuse *** Crème de jus de fruits (2.6.15)	Végétarien : Burger végétal (1.6.8) Sans gluten : Poisson grillé (5) Sans lactose : Sauce sans lactose (15) Crème de jus de pomme délactosée (15)	Allergènes :
Jeudi	Bouillon aux lettres (1) *** Chipolata de volaille (2.15) sauce moutarde (12) Gnocchi Alsacien (1.2.6.15) Petits pois et carotte *** Banane	Végétarien : Chipolata végétale (1.8) Sans gluten/lactose : Spätzli (6) Bouillon de légumes Sans lactose : Vienne de poulet	Tous nos menus peuvent contenir des traces d'allergènes. La sauce à salade contient toujours de la moutarde et de l'œuf (Mayonnaise*)
Vendredi	Crème de maïs *** Tofu Bio croustillant (1.8) Sauce cacahuète (3) Riz thaï Haricots verts vapeur *** Yogourt vanille de la laiterie du Mouret (2.15)	Sans gluten : Tranche de tofu grillée (8) Sans lactose : Yogourt sans lactose (15)	Information sur les labels : * un aliment ne correspond 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 20. Bis 24. April 2026

W17	Komplete Menüs	Spezielle Menüs	
Montag 	Sellerie-Rémoulade-Salat (6.7.12) *** Chili con Carne (11) Pilaw (1) Tex-Mex-Gemüse *** Erdbeeryoghurt von der Molkerei Le Mouret (2.15)	Vegetarisch: Chili sin Carne (8.11) Glutenfrei: Kreolischer Reis Laktosefrei: Laktosefreier Joghurt (15)	Herkunftsort : <ul style="list-style-type: none">  Fleisch (Rind, Schwein, Lamm, Huhn) :  Schweizer Garantie oder auf der Speisekarte angegeben. <ul style="list-style-type: none">  Anderes Geflügel : Auf dem Menü angegeben  Fische :  Fanggebiet auf dem Menü angegeben. <ul style="list-style-type: none">  Garantiert Fischfang oder nachhaltige Zucht. <ul style="list-style-type: none">  Obst und Gemüse :  Schweizer Garantie oder auf der Speisekarte angegeben. <ul style="list-style-type: none">  Brot und Backwaren:  Schweizer Garantie oder auf der Speisekarte angegeben
Dienstag 	Grüner Salat mit hausgemachter Salatsauce (6.12) *** Makkaroni aus der Berghütte (1.2.6.15) Blattspinat *** Rote-Beeren-Kompott	Gluten-/laktosefrei: Spezielle Makkaroni (15)	
Mittwoch 	Coleslaw (6.12) *** Schollenfilet nach Müllerart (1.5) Zitronen-Frischkäsesauce (2.15) Quinoa-Pilaw Cremiger Mangold-Eintopf *** Fruchtsaftcreme (2.6.15)	Vegetarisch: Gemüseburger (1.6.8) Glutenfrei: Gegrillter Fisch (5) Laktosefrei: Laktosefreie Sauce (15) Laktosefreie Apfelsaftcreme (15)	Allergene : 
Donnerstag	Buchstabenbrühe (1) *** Hähnchen-Chipolata (2,15) Senfsauce (12) Elsässische Gnocchi (1,2,6,15) Erbsen und Karotten *** Banane	Vegetarisch: Pflanzliche Chipolata (1.8) Gluten- und laktosefrei: Spätzli (6) Gemüsebrühe Laktosefrei: Hähnchenbrust	(6.12) Salatsoße enthält immer Senf und Ei (Mayonnaise*)
Freitag 	Maiscreme *** Knuspriger Bio-Tofu (1.8) Erdnussauce (3) Thai-Reis Gedämpfte grüne Bohnen *** Vanillejoghurt aus der Molkerei Mouret (2.15)	Glutenfrei: Gegrillte Tofuscheibe (8) Laktosefrei: Laktosefreier Joghurt (15)	Informationen zu den Labels: * Ein Lebensmittel entspricht nicht den Anforderungen des Fait Maison-Siegels. 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.

