











Menu de la semaine

Semaine du 27 avril au 1 mai 2026

Sem 18	Menus complets	Menus spéciaux	
Lundi 	Crème de petits pois *** Parmentier (2.15) végétarien Salade de betterave* (6.12) *** Compote de pomme rhubarbe	Sans lactose : Parmentier sans lactose (15)	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 garantissant 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 fenouil cuit (6.12) *** Cevapcici de bœuf (CH) et agneau (NZ) Sauce aux petits légumes Polenta crémeuse (1.6.15) Mélimgé de légumes *** Yogourt baies des bois de la laiterie du Mouret (2.15)	Végétarien : Cevapcici végé (6.8) Sans lactose : Yogourt sans lactose (15)	
Mercredi	Salade mêlée et sauce à salade maison (6.12) *** Sauté de poulet basquais Spätzli sauté* (1.6) Cubes de carotte glacés (15) *** Pomme	Végétarien : Quorn (6) à la basquaise Sans gluten : Spätzli sans gluten (6)*	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>
Jeudi 	Crème de légumes (7) *** Spaghetti (1.6) Sauce aux lentilles vertes tomatées Fromage râpé (15) Julienne de légumes (7) *** Yogourt pêche de la laiterie du Mouret (2.15)	Sans gluten : Pâtes sans gluten Sans lactose : Yogourt sans lactose (15)	
Vendredi 	Salade de batavia et sauce à salade maison (6.12) *** Queue de limande jaune* (1.5) Sauce froide aux agrumes (2.15) Boulgour (1) Poireau à la crème (2.15) *** Banane	Végétarien : Falafel de betterave* Sans gluten : Riz créole Poisson grillé (5) Sans lactose : Poireaux étuvés Sauce froide 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.





Wochenmenü

Woche vom 27. April bis 1. Mai 2026

W18	Komplete Menüs	Spezielle Menüs	
Montag 	Erbsencremesuppe *** Parmentier (2.15) vegetarisch Rote-Bete-Salat* (6.12) *** Apfel-Rhabarber-Kompott	Laktosefrei: Laktosefreier Parmentier (15)	Herkunftsart : <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. • Brot und Backwaren:  Schweizer Garantie oder auf der Speisekarte angegeben
Dienstag	Salat aus gekochtem Fenchel (6.12) *** Cevapcici aus Rindfleisch (CH) und Lammfleisch (NZ) Gemüsesauce Cremige Polenta (1.6.15) Gemüse-Mélimélo *** Waldbeerenjoghurt von der Molkerei Le Mouret (2.15)	Vegetarisch: Vegetarische Cevapcici (6,8) Laktosefrei: Laktosefreier Joghurt (15)	Allergene :  (6.12) Salatsoße enthält immer Senf und Ei (Mayonnaise*)
Mittwoch	Gemischter Salat mit hausgemachter Salatsauce (6.12) *** Hähnchen nach baskischer Art Gebratene Spätzli* (1.6) Glasierte Karottenwürfel (15) *** Apfel	Vegetarisch: Quorn (6) nach baskischer Art Glutenfrei: Glutenfreie Spätzli (6)*	
Donnerstag 	Gemüsesuppe (7) *** Spaghetti (1.6) Sauce aus grünen Linsen mit Tomaten Geriebener Käse (15) Gemüsestreifen (7) *** Pfirsichjoghurt von der Molkerei Le Mouret (2.15)	Glutenfrei: Glutenfreie Nudeln Laktosefrei: Laktosefreier Joghurt (15)	
Freitag 	Batavia-Salat mit hausgemachter Salatsauce (6,12) *** Gelbschwanz-Fischfilet* (1,5) Kalte Zitrusfruchtsauce (1,5) Bulgur (1) Lauch mit Sahne (2,15) *** Banane	Vegetarisch: Rote-Bete-Falafel* Glutenfrei: Kreolischer Reis Gegrillter Fisch (5) Laktosefrei: Geschmorter Lauch Laktosefreie kalte Sauce (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.



Instagram



Newsletter