












# Menu de la semaine

Semaine du 4 au 8 mai 2026

Sem 19	Menus complets	Menus spéciaux	Provenance :
<b>Lundi</b> 	Bouillon aux lettres* (1) *** Tortellini ricotta-épinards* (1.2.6.15) Sauce aurore (2.15) Fromage râpé (6) Haricots verts braisés *** Pommes	<b>Sans gluten :</b> Potage aux légumes taillés <b>Sans gluten – sans lactose :</b> Fiori ricotta-épinards* (6.15) Sauce aurore adaptée (15)	<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>	Potage carbure (7) *** Blanquette de poulet Epeautre (1) Brocolis vapeur *** Yogourt cerise de la Laiterie du Mouret (2.15)	<b>Végétarien :</b> Quorn en blanquette (6) <b>Sans gluten :</b> Riz créole <b>Sans lactose :</b> Yogourt cerise dé lactosé (15)	
<b>Mercredi</b> 	Salade de carotte et sauce à salade maison (6.12) *** Tranches végétariennes* (1.8) Sauce tartare maison (6) Quinoa Courgette grillée *** Yogourt nature de la Laiterie du Mouret (2.15)	<b>Sans gluten :</b> Burger de lentilles carotte* (8) <b>Sans lactose :</b> Yogourt nature dé lactosé (15)	<b>Allergènes :</b> 
<b>Jeudi</b> 	Salade asiatique (8.11) *** Crevettes sautées (9) au soja (8) Riz parfumé Pak Choi *** Cake à la banane (1.2.6.8.10.15)	<b>Végétarien :</b> Ragoût de pois-chiche au soja (8) <b>Sans gluten – sans lactose :</b> Muffin au chocolat* (6.8.15)	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 concombre *** Rôti haché (1.2.15) Sauce paprika Pommes rissolées Tomates provençales *** Ananas rôti	<b>Sans gluten – sans lactose – sans porc :</b> Boulette de bœuf (7.12) <b>Végétarien :</b> Boulettes végétales* (1.8)	<b>Information sur les labels :</b> * un aliment ne correspond pas aux exigences du Label Fait Maison. Nous recourons à des fonds et bouillons industriels ainsi qu'à de la mayonnaise industrielle ne répondant 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



**ECOCOOK**  
Engaged Certification

*Cuisinons  
notre région*

**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 4. bis 8. Mai 2026

W19	Komplette Menüs	Spezielle Menüs	
<b>Montag</b> 	Buchstabenbrühe* (1) *** Ricotta-Spinat-Tortellini* (1.2.6.15) Aurore-Sauce (2.15) Geriebener Käse (6) Geschmorte grüne Bohnen *** Äpfel	<b>Glutenfrei:</b> Gemüsesuppe <b>Glutenfrei – laktosefrei:</b> Ricotta-Spinat-Fiori* (6.15) Angepasste Aurora-Sauce (15)	<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> <li>• Brot und Backwaren:   Schweizer Garantie oder auf der Speisekarte angegeben</li> </ul>
<b>Dienstag</b>	Energiesuppe (7) *** Hühnchen-Blanquette Dinkel (1) Gedämpfter Brokkoli *** Kirschjoghurt von der Laiterie du Mouret (2.15)	<b>Vegetarisch:</b> Quorn in Blanquette (6) <b>Glutenfrei:</b> Kreolischer Reis <b>Laktosefrei:</b> Laktosefreier Kirschjoghurt (15)	<b>Allergene:</b> 
<b>Mittwoch</b> 	Karottensalat mit hausgemachter Salatsauce (6.12) *** Vegetarische Scheiben* (1.8) Hausgemachte Tartarsauce (6) Quinoa Gegrillte Zucchini *** Naturjoghurt von der Laiterie du Mouret (2,15)	<b>Glutenfrei:</b> Linsen-Karotten-Burger* (8) <b>Laktosefrei:</b> Laktosefreier Naturjoghurt (15)	(6.12) Salatsoße enthält immer Senf und Ei (Mayonnaise*)
<b>Donnerstag</b> 	Asiatischer Salat (8,11) *** Gebratene Garnelen (9) mit Sojasauce (8) Duftreis Pak Choi *** Bananenkuchen (1.2.6.8.10.15)	<b>Vegetarisch:</b> Kichererbsen-Soja-Eintopf (8) <b>Glutenfrei – laktosefrei:</b> Schokoladenmuffin* (6.8.15)	
<b>Freitag</b> 	Gurkensalat *** Hackbraten (1.2.15) Paprikasauce Bratkartoffeln Provenzalische Tomaten *** Gebratene Ananas	<b>Glutenfrei – laktosefrei – ohne Schweinefleisch:</b> Rindfleischbällchen (7.12) <b>Vegetarisch:</b> Gemüsebällchen* (1.8)	<b>Informationen zu den Labels:</b> * Ein Lebensmittel entspricht nicht den Anforderungen des Fait Maison-Siegels. Wir verwenden industrielle Fonds und Brühen sowie industrielle Mayonnaise, die nicht den Anforderungen des Labels „Fait Maison“ entsprechen. 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.



**ECOCOOK**  
Initial Audit Attestation



**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.

