












Menu de la semaine

Semaine du 8 au 12 Juin 2026

| Sem 24 | Menus complets | Menus spéciaux | Provenance : |
|--|--|--|---|
| Lundi  | Crème de lentilles vertes *** Beignet de Sandre* (1.5.6) Sauce froide citronnée (2.15) Riz camarguais Brocoli aux amandes (10) *** Ananas rôti | Végétarien : Tranches végétariennes (1.8) * Sans gluten : Merlu du Cap (5) Sans lactose : Cottage cheese citronné (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  | Crème de légumes (7) *** Crispy Tenders végétarien* (1.8) Ketchup maison (8.11) Blé ébly (1) Petit-pois à la française (15) *** Crème vanille (2.15) | Sans gluten : Galettes d'avoines maison (6.15) Semoule de maïs Sans lactose : Crème vanille dé lactosée (15) | <ul style="list-style-type: none"> Pains et produits de boulangerie :  garantie suisse ou précisée sur le menu |
| Mercredi | Salade mêlée et sauce à salade maison (6.12) *** Chipolata de volaille Sauce moutarde (12) Linguini (1.6) Haricots verts *** Compote de pomme betterave | Végétarien : Chipolata végétales (1.8) Sans gluten : Pennes adaptées | <p>Allergènes :</p>  |
| Jeudi  | Salade de carotte et sauce à salade maison (6.12) *** Ragoût de haricots rouges Epis de maïs Ratatouille *** Yogourt fraise de la Laiterie du Mouret (2.15) | Sans lactose : Yogourt fraise dé lactosé (15) | Tous nos menus peuvent contenir des traces d'allergènes. La sauce à salade contient toujours de la moutarde et de l'œuf (Mayonnaise*) |
| Vendredi | Salade de concombre (14) *** Boulettes de bœuf (7.12) Sauce paprika Pomme de terre sautée du domaine de Cormagens Chou chinois braisé *** Crêpes impériale et coulis de fruits (1.2.6.15) | Végétarien : Boulettes végétales (1.8) Sans gluten / sans lactose : Crêpes adaptées (6.15) | <p>Information sur les labels :</p> <p>* 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</p> |



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 8. bis 12. Juni 2026

| W24 | Komplette Menüs | Spezielle Menüs | |
|---|---|---|---|
| Montag  | Creme aus grünen Linsen *** Zander-Beignet* (1.5.6) Kalte Zitronensauce (2.15) Camargue-Reis Brokkoli mit Mandeln (10) *** Gebratene Ananas | Vegetarisch: Vegetarische Scheiben (1.8) * Glutenfrei: Kap-Seehecht (5) Laktosefrei: Zitronen-Hüttenkäse (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. 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  | Gemüsesuppe (7) *** Vegetarische Crispy Tenders* (1,8) Hausgemachter Ketchup (8,11) Eibly-Weizen (1) Erbsen nach französischer Art (15) *** Vanillecreme (2,15) | Glutenfrei: Hausgemachte Haferflocken-Kekse (6,15) Maisgrieß Laktosefrei: Laktosefreie Vanillecreme (15) | Allergene:  |
| Mittwoch | Gemischter Salat mit hausgemachter Salatsauce (6,12) *** Hähnchen-Chipolata Senfsoße (12) Linguini (1,6) Grüne Bohnen *** Apfel-Rote-Bete-Kompott | Vegetarisch: Gemüse-Chipolata (1,8) Glutenfrei: Geeignete Penne | (6.12) Salatsoße enthält immer Senf und Ei (Mayonnaise*) |
| Donnerstag  | Karottensalat mit hausgemachter Salatsauce (6,12) *** Rote-Bohnen-Eintopf Maiskolben Ratatouille *** Erdbeeryoghurt von der Molkerei Laiterie du Mouret (2,15) | Laktosefrei: Laktosefreier Erdbeeryoghurt (15) | Informationen zu den Labels: * 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. |
| Freitag | Gurkensalat (14) *** Rindfleischklößchen (7.12) Paprikasauce Bratkartoffeln vom Gut Cormagens Geschmorter Chinakohl *** Crêpes impériale mit Fruchtcoulis (1.2.6.15) | Vegetarisch: Gemüsebällchen (1.8) Glutenfrei / laktosefrei: Spezielle Crêpes (6.15) | |



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.

