



Menu de la semaine

Semaine du 15 au 19 Juin 2026

Sem 25	Menus complets	Menus spéciaux	Provenance :
Lundi	Salade verte et sauce à salade maison (6.12) *** Ragoût de poulet Sauce poulette (2.15) Tagliatelles (1,6) Epinards en branche *** Yogourt pomme de la Laiterie du Mouret (2.15)	Végétarien : Ragoût de pois-chiche Sans gluten : Pâtes sans gluten Sans lactose : Sauce poulette adaptée Yogourt dé lactosé (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 de courgette au curry *** Colin pané aux graines (1) Sauce yogourt à l'aneth (2.15) Riz créole Paysanne de légumes *** Nectarine	Végétarien : Quenelles natures (1.6) Sans gluten : Filet de plie poché (5) Sans lactose : Sauce yogourt à l'aneth sans lactose (15)	<ul style="list-style-type: none"> Fruits et légumes : garantie suisse ou précisée sur le menu Pains et produits de boulangerie : garantie suisse ou précisée sur le menu
Mercredi	Salade asiatique (14) *** Tofu croustillant (1,8) Sauce aigre-douce maison (8.12) Quinoa Wok de légumes *** Yogourt nature de la Laiterie du Mouret (2.15)	Sans gluten : Tranche de tofu grillée (8) Sans lactose : Yogourt dé lactosé (15)	Allergènes :
Jeudi	Soupe froide de tomate *** Steak haché de volaille (2.15) Sauce cocktail maison (6) Gnocchi rouge (1) Julienne de carotte *** Cake au citron maison (1.2.6.15)	Végétarien : Burger grillé* (1.8) Sans gluten : Riz Sans Lactose : Boulette de bœuf (7.12) Sans gluten et sans lactose dessert : 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
Vendredi	Crème de légumes (7) *** Emincé de quorn Sauce champignon Spätzli (1,6) Courgette rôtie *** Pêche	Sans gluten: Spätzli sans gluten* (6)	Information sur les labels : * 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



Instagram

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.











Newsletter



Wochenmenü

Woche vom 15. bis 19. Juni 2026

W25	Komplete Menüs	Spezielle Menüs	
Montag 	Grüner Salat mit hausgemachter Salatsauce (6,12) *** Hühnchenragout Hühnchensauce (2,15) Tagliatelle (1,6) Blattspinat *** Apfeljoghurt von der Laiterie du Mouret (2,15)	Vegetarisch: Kichererbseneintopf Glutenfrei: Glutenfreie Nudeln Laktosefrei: Angepasste Poulette-Sauce 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. 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 	Zucchini Salat mit Curry *** Paniertes Seehecht mit Körnern (1) Joghurt-Dill-Sauce (2,15) Kreolischer Reis Gemüse-Paysanne *** Nektarine	Vegetarisch: Natur-Klößchen (1,6) Glutenfrei: Pochiertes Schollenfilet (5) Laktosefrei: Laktosefreie Dill-Joghurt-Sauce (15)	
Mittwoch 	Asiatischer Salat (14) *** Knuspriger Tofu (1,8) Hausgemachte süß-saure Sauce (8,14) Quinoa Gemüse-Wok *** Naturjoghurt von der Laiterie du Mouret (2,15)	Glutenfrei: Gegrillte Tofuscheibe (8) Laktosefrei: Laktosefreies Joghurt (15)	Allergene: 
Donnerstag	Kalte Tomatensuppe *** Geflügelhacksteak (2.15) Hausgemachte Cocktailsauce (6) Rote Gnocchi (1) Karottenstreifen *** Hausgemachter Zitronenkuchen (1.2.6.15)	Vegetarisch: Gegrillter Burger* (1,8) Glutenfrei: Reis Laktosefrei: Rindfleischbällchen (7.12) Glutenfrei und laktosefrei Dessert: Schokoladenmuffin (6,8,15)	(6.12) Salatsoße enthält immer Senf und Ei (Mayonnaise*)
Freitag 	Gemüsesuppe (7) *** Quorn-Streifen Pilzsauce Spätzli (1,6) Gebratene Zucchini *** Pfirsich	Glutenfrei: Glutenfreie Spätzli* (6)	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.



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