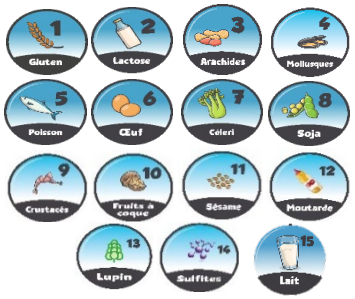
Menu de la semaine

Semaine du 27 au 31 Juillet 2026

Sem 31	Menus complets	Menus spéciaux		Provenance :
Lundi	Crème de légumes du soleil *** Teddy cheese (1,2,6,15) Sauce basilic (2,15) Fromage râpé (15) Salade de concombre *** Brownie (1,6)	**Sans Gluten :** Fiori au fromage (6,15) Muffin au chocolat **Sans Lactose :** Fiori au fromage (6,15) Sauce crème basilic adaptée		• 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 mêlée sauce à salade maison (6,12,14) *** Chipolata de volaille grillée (2,15) Sauce provençale Polenta (2,15) Courgettes *** Yogourt pêche de la Laiterie du Mouret (2,15)	**Sans Lactose :** Chipolata adaptée Polenta adaptée Yogourt pêche délactosé **Végétarien :** Chipolata de soja (1,8)		
Mercredi	Potage Dubarry *** Tranche de rôti de dinde FR Jus au thym Pommes lyonnaises Haricots jaunes sautés *** Poire	**Végétarien :** Médaillon végétale (1,8)		**Allergènes :**  Tous nos menus peuvent contenir des traces d'allergènes. La sauce à salade contient toujours de la moutarde et de l'œuf
Jeudi	Dips à tremper sauce aux herbes *** Crevettes VN au lait de coco et curry rouge (9) Riz basmati Brocoli vapeur *** Yogourt bircher de la Laiterie du Mouret (1,2,15)	**Végétarien :** Emincé de soja (8) au lait de coco et curry rouge **Sans Lactose :** Yogourt délactosé		
Vendredi	Bouillon aux lettres (1) *** Aubergines à la parmigiana (15) Boulgour (1) Salade verte sauce maison (6,12,14) *** Pruneaux IT	**Sans Gluten :** Bouillon aux petits légumes Couscous de maïs		**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 27. bis 31. Juli 2026

W31	Komplete Menüs	Spezielle Menüs	
Montag	Gemüsesuppe „Crème de légumes du soleil“ *** Teddy-Käse (1,2,6,15) Basilikumsauce (2,15) Geriebener Käse (15) Gurkensalat *** Brownie (1,6)	**Glutenfrei**: Fiori mit Käse (6,15) Schokoladenmuffin **Laktosefrei**: Fiori mit Käse (6,15) Angepasste Basilikum-Sahnesauce	
Dienstag	Gemischter Salat mit hausgemachter Salatsauce (6,12,14) *** Gegrillte Geflügel-Chipolata (2,15) Provençale-Sauce Polenta (2,15) Zucchini *** Pfirsichjoghurt von der Laiterie du Mouret (2,15)	**Laktosefrei**: Angepasste Chipolata Angepasste Polenta Laktosefreier Pfirsichjoghurt **Vegetarisch**: Soja-Chipolata (1,8)	
Mittwoch	Dubarry-Suppe *** Scheibe gebratener Truthahn (FR) Thymianjus Pommes Lyonnaises Gebratene gelbe Bohnen *** Birne	**Vegetarisch:** Gemüsemedaille (1,8)	
Donnerstag	Dip mit Kräutersauce *** Garnelen VN mit Kokosmilch und rotem Curry (9) Basmatireis Gedämpfter Brokkoli *** Bircher-Joghurt von der Laiterie du Mouret (1,2,15)	**Vegetarisch**: Soja-Streifen (8) mit Kokosmilch und rotem Curry **Laktosefrei**: Laktosefreier Joghurt	
Freitag	Buchstabenbrühe (1) *** Auberginen à la Parmigiana (15) Bulgur (1) Grüner Salat mit hausgemachter Sauce (6,12,14) *** Italienische Pflaumen	**Glutenfrei**: Gemüsebrühe Mais-Couscous	

Herkunftsort :

- 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.

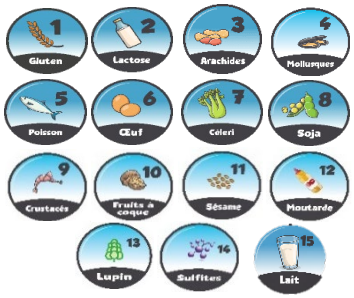
- Obst und Gemüse :

Schweizer Garantie oder auf der Speisekarte angegeben.

- Brot und Backwaren:

Schweizer Garantie oder auf der Speisekarte angegeben

Allergene:



(6.12) Salatsoße enthält immer Senf und Ei (Mayonnaise*)

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.

Instagram

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.

Newsletter