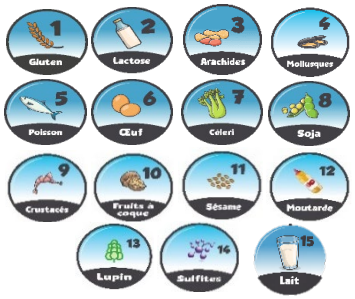
Menu de la semaine

Semaine du 31 au 4 Septembre 2026

Sem 36	Menus complets	Menus spéciaux		Provenance :
Lundi	Salade russe (6,7,12,14) * Spaghetti bio (6) Sauce bolognaise au soja (1,6) Grana Padano râpé (6) Rosettes de brocolis * Yogourt mangue (2,15)	**Sans Gluten :** Sauce bolognaise de tofu (8) Nouilles de riz **Sans Lactose :** Yogourt mangue délactosé (15)		• 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	Dips de légumes sauce au curry (6,12,14) * Aiguillettes de poulet crousty (1) Sauce barbecue maison (14) Boulgour au bouillon (1) Salade de carottes cuites (14) * Compote d'abricots à la verveine	**Sans Gluten :** Boulettes de poulet (2,6,7,8,11,14,15) Millet au bouillon **Végétarien :** Croustille épinard feta (1,6,7,15)		
Mercredi	Crème de lentilles corail * Colin pané multigrains (1,5) Mayonnaise citronnée (6,12,14) Riz pilaf Epinards à la béchamel * Frappé caramel (2,15)	**Végétarien :** Galette sarrasin carotte (1,6,15) **Sans Gluten :** Filet de colin au four (5) **Sans Lactose :** Frappé caramel délactosé (15)		**Allergènes :**  Tous nos menus peuvent contenir des traces d'allergènes. La sauce à salade contient toujours de la moutarde et de l'œuf (Mayonnaise*)
Jeudi	Salade mêlée sauce maison (6,12,14) * Falafel à la betterave Sauce blanche au yogourt (2,15) Semoule de couscous (1) Tomate confite * Brownie (1,6,8)	**Sans Lactose :** Sauce blanche délactosée (15) **Sans Gluten :** Semoule de maïs Muffin chocolat (6)		
Vendredi	Crème de patate douce au lait de coco (7) * Rôti de porc froid Sauce tartare maison (6,12,14) Pommes country Ratatouille * Fruits	**Sans Porc :** Rôti de volaille **Végétarien :** Cevapcici de soja (1,8)		**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 31. bis 4. September 2026

W36	Komplete Menüs	Spezielle Menüs	
Montag	Russischer Salat (6,7,12,14) * Bio-Spaghetti (6) Soja-Bolognese-Sauce (1,6) Geriebener Grana Padano (6) Brokkoli-Röschen * Mango-Joghurt (2,15)	**Glutenfrei**: Tofu-Bolognese (8) Reisnudeln **Laktosefrei**: Laktosefreier Mango-Joghurt (15)	
Dienstag	Gemüse-Dips mit Curry-Sauce (6,12,14) * Knusprige Hähnchenstreifen (1) Hausgemachte Barbecue-Sauce (14) Bulgur in Brühe (1) Salat aus gekochten Möhren (14) * Aprikosenkompott mit Eisenkraut	**Glutenfrei**: Hähnchenbällchen (2, 6, 7, 8, 11, 14, 15) Hirse in Brühe **Vegetarisch**: Spinat-Feta-Chips (1, 6, 7, 15)	
Mittwoch	Creme aus roten Linsen * Panierter Seehecht mit Mehrkornpanade (1,5) Zitronenmayonnaise (6,12,14) Pilaw-Reis Spinat mit Bechamelsauce * Karamell-Frappé (2,15)	**Vegetarisch:** Buchweizen-Möhren-Küchlein (1, 6, 15) **Glutenfrei**: Seelachsfilet aus dem Ofen (5) **Laktosefrei**: Laktosefreier Karamell-Frappé (15)	
Donnerstag	Gemischter Salat mit hausgemachter Sauce (6,12,14) * Rote-Bete-Falafel Weiße Joghurtsauce (2,15) Couscous (1) Tomatenkonfitüre * Brownie (1,6,8)	**Laktosefrei**: Laktosefreie weiße Soße (15) **Glutenfrei**: Maisgrieß Schokoladenmuffin (6)	
Freitag	Süßkartoffelcremesuppe mit Kokosmilch (7) * Kalter Schweinebraten Hausgemachte Tartarsauce (6,12,14) Country-Kartoffeln Ratatouille * Obst	**Schweinefleischfrei**: Geflügelbraten **Vegetarisch:** Soja-Cevapcici (1,8)	

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.

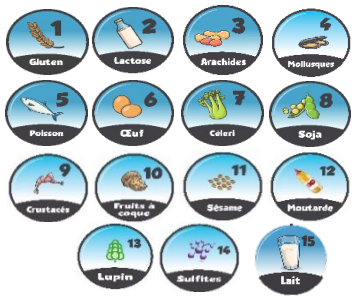
- Obst und Gemüse :

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