Menu de la semaine

Semaine du 2 au 6 Novembre 2026

Sem 45	Menus complets	Menus spéciaux	
Lundi	Salade russe (7) *** Crispy tofu (1,8) Sauce satay (1,8,10,11) Boulgour au bouillon (1) Légumes oubliés UE (7) *** Pomme Magic Sun	**Sans Gluten :** Tofu au four (8) Sauce Satay (8,10,11) Quinoa	
Mardi	Potage cultivateur *** Chipolata de volaille (2,15) Sauce aux oignons Riz sauvage Rosette de brocoli *** Yogourt abricot (2,15)	**Végétarien :** Chipolata végétale (8) **Sans Lactose :** Chipolata de volaille Yogourt (15)	
Mercredi	Salade de fenouil aux pommes vinaigrette (14) *** Dos de lieu noir FAO27 au four (5) Sauce zugoise Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive Ratatouille *** Clémentine PT	**Végétarien :** Ragout de soja (8)	
Jeudi	Potage St.-Germain *(pois verts)* *** Gratin de gnocchi (1,6,15) à la crème de courge (2,15) Haricots verts étuvés *** Yogourt banane (2,15)	**Sans Gluten :** Gratin de pâtes à la courge (15) **Sans Lactose :** Gratin de gnocchi à la courge (6) Yogourt (15)	
Vendredi	**Le Mexique :** Bâtonnets de carottes Guacamole de courgettes *** Enchilladas au poulet (1,11) Légumes Tex-mex *** Pan del Elote *(gâteau au maïs)* (1,2,6,15)	**Végétarien :** Enchilladas végétale (1) **Sans Gluten :** Enchilladas au poulet (11)	

Provenance :

- 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

Allergènes :



Tous nos menus peuvent contenir des traces d'allergènes. La sauce à salade contient toujours de la moutarde et de l'œuf (Mayonnaise*)

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

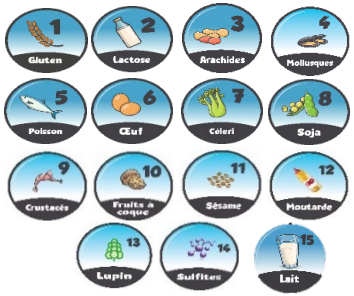
Bon appétit !

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 2. bis 6. November 2026

W45	Komplete Menüs	Spezielle Menüs		Herkunftsort :
Montag	Russischer Salat (7) *** Knuspriger Tofu (1,8) Satay-Soße (1,8,10,11) Bulgur in Brühe (1) Vergessene Gemüsesorten aus der EU (7) *** Magic Sun-Apfel	**Glutenfrei**: Tofu aus dem Ofen (8) Satay-Sauce (8, 10, 11) Quinoa		• 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
Dienstag	Bauernsuppe *** Geflügel-Chipolata (2,15) Zwiebelsauce Wildreis Brokkoli-Rosetten *** Aprikosenjoghurt (2,15)	**Vegetarisch**: Vegane Chipolata (8) **Laktosefrei**: Hähnchen-Chipolata Joghurt (15)		
Mittwoch	Fenchelsalat mit Äpfeln und Vinaigrette (14) *** Im Ofen gebackene Seelachsfilets FAO27 (5) Zuger Sauce Kartoffelpüree mit Olivenöl Ratatouille *** Clementine PT	**Vegetarisch**: Soja-Eintopf (8)		**Allergene:**  (6.12) Salatsoße enthält immer Senf und Ei (Mayonnaise*)
Donnerstag	St.-Germain-Suppe (grüne Erbsen) *** Gnocchi-Gratin (1,6,15) mit Kürbiscreme (2,15) Dünste grüne Bohnen *** Bananenjoghurt (2,15)	**Glutenfrei**: Nudelauflauf mit Kürbis (15) **Laktosefrei**: Gnocchi-Auflauf mit Kürbis (6) Joghurt (15)		
Freitag	**Mexiko** : Möhrenstifte Zucchini-Guacamole *** Enchiladas mit Hähnchen (1,11) Tex-Mex-Gemüse *** Pan del Elote (Maiskuchen) (1,2,6,15)	**Vegetarisch**: Vegetarische Enchiladas (1) **Glutenfrei**: Enchiladas mit Hähnchen (11)		**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

FAIT MAISON labelfaitmaison.ch

INITIAL AUDIT ECOCOOK Initial Audit Attestation

Cuisinons notre région