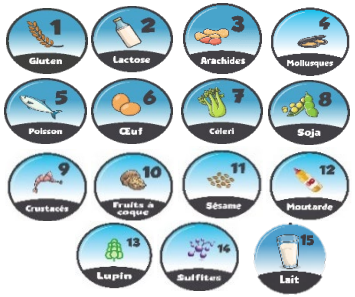
Menu de la semaine

Semaine du 9 au 13 Novembre 2026

Sem 46	Menus complets	Menus spéciaux		Provenance :
Lundi	Crème Dubarry *(chou-fleur)* *** Emincé de poulet aux champignons Cornettes (1) Jardinière de légumes étuvée (7) *** Yogourt myrtille de la laiterie du Mouret (2,15)	**Végétarien :** Emincé de quorn (6) **Sans Gluten :** Rigatoni **Sans Lactose :** Yogourt myrtille (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	Salade de carottes sauce maison (6,12,14) *** Beignet de sandre* FAO5 (1,5,6) Mayonnaise citronnée (6,12,14) Blé gourmet (1) Epinards en branches à la vapeur *** Crêpes Impériale coulis de fraises (1,2,6,15)	**Végétarien :** Nuggets végétal (1,8) **Sans Gluten :** Poisson au four (5) Quinoa Crêpes Impériale (6,15) **Sans Lactose :** Crêpes Impériale (6,15)		
Mercredi	Salade Waldorf (6,7,12,14) *** Potée de lentilles à la provençale Polenta gratinée (2,15) Choux romanesco vapeur *** Yogourt vanille de la Laiterie du Mouret (2,15)	**Sans Lactose :** Polenta gratinée (15) Yogourt vanille (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) *** Saucisson vaudois Sauce séré à la moutarde douce (2,12,15) Pommes de terre nature Poireaux à la crème *** Poire Conférence	**Sans Porc :** Saucisse à rôtir de volaille (2,15) **Végétarien :** Saucisse végétale (8) **Sans Lactose :** Sauce séré à la moutarde douce (12,15)		
Vendredi	Crème de légumes *** Médaillons à la courge* Sauce froide à la ciboulette (2,15) Orge perlé au bouillon (1) Rosettes de brocolis *** Marmelade pomme coing	**Sans Gluten :** Millet doré au bouillon **Sans Lactose :** Sauce froide à la ciboulette (15)		**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 9. bis 13. November 2026

W46	Komplete Menüs	Spezielle Menüs		Herkunftsort :
Montag	Dubarry-Creme (Blumenkohl) *** Hähnchenstreifen mit Pilzen Cornettes (1) Geschmortes Gemüsemischung (7) *** Heidelbeerjoghurt von der Laiterie du Mouret (2,15)	**Vegetarisch**: Quorn-Streifen (6) **Glutenfrei**: Rigatoni **Laktosefrei**: Heidelbeerjoghurt (15)		• 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	Karottensalat mit hausgemachter Sauce (6,12,14) *** Zander-Beignet* FAO5 (1,5,6) Zitronenmayonnaise (6,12,14) Gourmet-Weizen (1) Gedämpfter Blattspinat *** Crêpes Impériale mit Erdbeercoulis (1,2,6,15)	**Vegetarisch:** Pflanzliche Nuggets (1,8) **Glutenfrei**: Gebackener Fisch (5) Quinoa Crêpes Impériale (6,15) **Laktosefrei**: Crêpes Impériale (6,15)		
Mittwoch	Waldorfsalat (6,7,12,14) *** Linseneintopf nach provenzalischer Art Polenta-Gratin (2,15) Gedämpfter Romanesco-Blumenkohl *** Vanillejoghurt von der Laiterie du Mouret (2,15)	**Laktosefrei**: Polenta-Gratin (15) Vanillejoghurt (15)		**Allergene:**  (6.12) Salatsoße enthält immer Senf und Ei (Mayonnaise*)
Donnerstag	Gemischter Salat mit hausgemachter Sauce (6,12,14) *** Waadtländer Salami Quark-Sauce mit mildem Senf (2,12,15) Kartoffeln natur Lauch mit Sahne *** Conference-Birne	**Schweinefleischfrei**: Geflügelbratwurst (2,15) **Vegetarisch**: Pflanzliche Bratwurst (8) **Laktosefrei**: Quarksoße mit mildem Senf (12,15)		
Freitag	Gemüsesuppe *** Kürbismedaillons* Kalte Schnittlauchsauce (2,15) Perlgraupen in Brühe (1) Brokkoli-Röschen *** Apfel-Quitten-Marmelade	**Glutenfrei**: Goldbraune Hirse in Brühe **Laktosefrei**: Kalte Schnittlauchsauce (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.

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