



Menu de la semaine

Semaine du 13 au 17 avril 2026

Sem 16	Menus complets	Menus spéciaux	Provenance :
Lundi	Potage aux légumes (7.15) *** Piccata de dinde à la milanaise maison (6.15) Coulis de tomate Spaghetti (1.6) Purée de céleri (7) *** Bircher maison (2.10.15)	Végétarien : Burger de lentilles* (8) et coulis de tomate Sans gluten : Pâtes sans gluten Sans lactose : Bircher sans lactose (10.15)	• 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 betterave* et sauce à salade maison (6.12) *** Aiguillette de colin aux graines (1.5) FA061 Sauce au yogourt à l'aneth (2.15) Pomme écrasée Brocoli vapeur *** Gâteau aux carottes (maison) (1.6.10)	Végétarien : Aiguillette de fêta* (1.2.6.15) Sans lactose : Sauce yogourt à l'aneth sans lactose (15) Sans gluten : Filet de plie poché (5) Dessert adapté : Muffin aux carottes (6.15)	
Mercredi	Potage florentine *** Quorn*(6) au curry rouge et coco Boulgour (1) Wok de légumes (7.8) *** Ananas grillés	Sans gluten: Spätzli sans gluten* (6)	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 du jardin et sauce à salade maison (6.12) *** Dahl de lentilles corail Pain naan* (GB) (1) Riz parfumé Carottes glacées *** Yogourt banane de la laiterie du Mouret (2.15)	Sans gluten : Pain sans gluten* Sans lactose : Yogourt délactosé (15)	
Vendredi	Minestrone (7) *** Cannelloni à la viande de bœuf* (1) Gratinés (2.15) Salade composée et sauce à salade maison (6.12) *** Pomme Gala	Végétarien : Cannelloni aux légumes* (1) gratiné (2.15) Sans gluten/lactose : Fiori* au bœuf gratiné (6.15)	Information sur les labels : * un aliment ne correspond 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



ECOCOOK
Initial Audit Attestation



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.





Wochenmenü

Woche vom 13. bis 17. April 2026

W16	Komplete Menüs	Spezielle Menüs	
Montag	Gemüsesuppe (7,15) *** Hausgemachte Puten-Piccata nach Mailänder Art (6,15) Tomatensauce Spaghetti (1,6) Selleriepüree (7) *** Hausgemachtes Birchermüsli (2,10,15)	Vegetarisch: Linsensburger* (8) und Tomatensauce Glutenfrei: Glutenfreie Nudeln Laktosefrei: Laktosefreies Birchermüsli (10.15)	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
Dienstag 	Rote-Bete-Salat* mit hausgemachter Salatsauce (6,12) *** Seehechtfilet mit Körnern (1,5) FAO61 Joghurt-Dill-Sauce (2,15) Apfelmus Dampfgegarter Brokkoli *** Karottenkuchen (hausgemacht) (1.6.10)	Vegetarisch: Feta-Streifen* (1.2.6.15) Laktosefrei: Laktosefreie Dill-Joghurt-Sauce (15) Glutenfrei: Pochiertes Schollenfilet (5) Anpassungsfähiges Dessert: Karottenmuffin (6.15)	Allergene :
Mittwoch 	Florentiner Suppe *** Quorn* (6) mit rotem Curry und Kokos Bulgur (1) Gemüse-Wok (7.8) *** Gegrillte Ananas	Glutenfrei: Glutenfreie Spätzli* (6)	
Donnerstag 	Gartensalat mit hausgemachter Salatsauce (6.12) *** Dahl aus roten Linsen Naan-Brot* (GB) (1) Duftreis Glasierter Karotten *** Bananenjoghurt aus der Molkerei Le Mouret (2.15)	Glutenfrei: Glutenfreies Brot* Laktosefrei: Laktosefreier Joghurt (15)	(6.12) Salatsoße enthält immer Senf und Ei (Mayonnaise*)
Freitag	Minestrone (7) *** Cannelloni mit Rindfleisch* (1) Überbacken (2,15) Gemischter Salat und hausgemachte Salatsauce (6,12) *** Gala-Äpfel	Vegetarisch: Gemüse-Cannelloni* (1) überbacken (2.15) Gluten- und laktosefrei: Fiori* mit Rindfleisch, überbacken (6.15)	Informationen zu den Labels: * Ein Lebensmittel entspricht nicht den Anforderungen des Fait Maison-Siegels. 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.



ECOCOOL
Initial Audit Attestation

*Cuisinons
notre région*

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