



# Menu de la semaine

Semaine du 2 au 6 mars 2026

Sem 10	Menus complets	Menus spéciaux	Provenance :
Lundi	Crème de légumes (7) *** Chipolata de volaille jus au romarin Quinoa rouge bio Courge rôtie *** Pomme de la ferme de la Source	<b>Végétarien :</b> Saucisse végétale* jus au romarin	<ul style="list-style-type: none"> <li>Viandes (bœuf, porc, agneau, poulet) :  garantie suisse ou précisée sur le menu</li> <li>Autres volailles : Précisée sur le menu</li> <li>Poissons :  zone de pêche précisée sur le menu garantis pêche ou élevage durable</li> <li>Fruits et légumes :  garantie suisse ou précisée sur le menu</li> <li>Pains et produits de boulangerie :  garantie suisse ou précisée sur le menu</li> </ul>
Mardi	Salade de feuilles de chêne et sauce à salade maison (6.12) *** Quorn (6)* sauté aux champignons Penne (1) Achard de légumes (7) *** Yogourt à la pomme de la laiterie du Mouret (2.15)	<b>Sans gluten:</b> Pâtes sans gluten <b>Sans lactose :</b> Yogourt sans lactose (15)	
Mercredi	Potage crécy *** Ragout de cabillaud (FAO27) (5) sauce aux câpres Pommes vapeur Épinards hachés à la crème *** Banane	<b>Végétarien:</b> Galette de lentille*	<b>Allergènes :</b> 
Jeudi	Potage aux légumes taillés *** Teddy cheese (1.2.6.15) sauce aurore (2.15) Fromage râpé (15) Salade verte et sauce à salade maison (6.12) *** Yogourt vanille de la laiterie du Mouret (2.15)	<b>Sans gluten / lactose:</b> Fiori sauce aurore (6.15) Yogourt sans lactose à la vanille (15)	Tous nos menus peuvent contenir des traces d'allergènes. La sauce à salade contient toujours de la moutarde et de l'œuf (Mayonnaise*)
Vendredi	Rémoulade de céleri (6.7.12) *** Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne (12) Polenta crémeuse (2.15) Haricots verts braisés *** Brownies maison (1.6.8.15)	<b>Sans porc :</b> Sauté de poulet à la moutarde (12) <b>Végétarien :</b> Emincé végétal* sauce moutarde (8.12) <b>Sans lactose :</b> Polenta au bouillon <b>Sans gluten :</b> Cookies au chocolat (6.8)	<b>Information sur les labels :</b> * 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.



Instagram












Newsletter



# Wochenmenü

## Woche vom 2. bis 6. März 2026

W10	Komplete Menüs	Spezielle Menüs	
<b>Montag</b> 	Gemüsesuppe (7) *** Geflügel-Chipolata mit Rosmarinsauce Bio-Quinoa rot Gebratener Kürbis *** Äpfel vom Bauernhof La Source	<b>Vegetarisch:</b> Pflanzliche Wurst* mit Rosmarinsauce	<b>Herkunftsart :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fleisch (Rind, Schwein, Lamm, Huhn) :   Schweizer Garantie oder auf der Speisekarte angegeben.               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anderes Geflügel :                    Auf dem Menü angegeben</li> <li>• Fische :   Fanggebiet auf dem Menü angegeben.                    Garantiert Fischfang oder nachhaltige Zucht.                 </li> <li>• Obst und Gemüse :   Schweizer Garantie oder auf der Speisekarte angegeben.                 </li> <li>• Brot und Backwaren:   Schweizer Garantie oder auf der Speisekarte angegeben</li> </ul> </li> </ul>
<b>Dienstag</b> 	Eichblattsalat mit hausgemachter Salatsauce (6,12) *** Quorn (6)* mit Pilzen gebraten Penne (1) Gemüse-Achard (7) *** Apfelyoghurt von der Laiterie du Mouret (2,15)	<b>Glutenfrei:</b> Glutenfreie Nudeln <b>Laktosefrei:</b> Laktosefreier Joghurt (15)	<b>Allergene :</b> 
<b>Mittwoch</b> 	Potage Crécy *** Kabeljau-Ragout (FAO27) (5) mit Kapernsauce Dampfkartoffeln Gehackter Spinat mit Sahne *** Banane	<b>Vegetarisch:</b> Linsenküchlein*	(6.12) Salatsoße enthält immer Senf und Ei (Mayonnaise*)
<b>Donnerstag</b> 	Gemüsesuppe mit geschnittenem Gemüse *** Teddy Cheese (1.2.6.15) mit Aurore-Sauce (2.15) Geriebener Käse (15) Grüner Salat mit hausgemachter Salatsauce (6.12) *** Vanillejoghurt von der Laiterie du Mouret (2.15)	<b>Glutenfrei/laktosefrei:</b> Fiori mit Aurorasauce (6,15) Laktosefreier Vanillejoghurt (15)	<b>Informationen zu den Labels:</b> * 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.
<b>Freitag</b>	Sellerie-Remoulade (6,7,12) *** Schweinefleischpfanne mit Senf à l'ancienne (12) Cremige Polenta (2,15) Geschmorte grüne Bohnen *** Hausgemachte Brownies (1,6,8,15)	<b>Ohne Schweinefleisch:</b> Hähnchen-Pfanne mit Senf (12) <b>Vegetarisch:</b> Gemüse-Geschnetzeltes* mit Senfsauce (8.12) <b>Laktosefrei:</b> Polenta mit Brühe <b>Glutenfrei:</b> Schokoladenkekse (6.8)	



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