



Menu de la semaine

Semaine du 16 au 20 février 2026

Sem 8	Menus complets	Menus spéciaux	
Lundi 	Bouillon* aux lettres (1) *** Filet de sébaste grillé FAO 27 (5) mayonnaise* légère à l'aneth (6.12) Gnocchis* (1.6) Rosettes de brocoli *** Yogourt aux marrons de la Laiterie du Mouret (2.15)	Sans gluten : Bouillon* à la brunoise de légumes Riz pilaf Végétarien : Emincé (8) à la crème d'aneth (15) Sans lactose : Yogourt sans lactose aux marrons (15)	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
Mardi	Salade de betterave* et sauce à salade maison (6.12) *** Steak haché Sauce barbecue maison (8.11) Pommes country Légumes gourmet *** Cake au chocolat (1.6.8.15)	Végétarien : Steak végétal (8) Sans gluten : Muffins au chocolat (6.8.15)	
Mercredi 	Crème de légumes (7) *** Dahl de lentilles corail Riz basmati Pain naan (1) (GB) Rosette de chou-fleur *** Pommes de la ferme de la Source	Sans gluten : Pain sans gluten	Allergènes : 
Jeudi	Salade de haricots verts et sauce à salade maison (6.12) *** Blanquette de poulet aux petits légumes (15) Blé en pilaf (1) Julienne de légumes sautés *** Yogourt cerise de la Laiterie du Mouret (2.15)	Végétarien : Blanquette de quorn(6)* aux petits légumes Sans gluten : Quinoa en pilaf Sans lactose : Yogourt sans lactose à la cerise (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 	Potage aux champignons *** Hachis parmentier végétal (2.15) Salade mélangée et sauce à salade maison (6.12) *** Bananes	Sans lactose : Hachis adapté (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



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 16. bis 20. Februar 2026

W8	Komplete Menüs	Spezielle Menüs	
Montag 	Bouillon* mit Buchstaben (1) *** Gegrilltes Rotbarschfilet FAO 27 (5) Leichte Dillmayonnaise* (6.12) Gnocchi*(1.6) Brokkolirosetten *** Joghurt mit Kastanien von der Laiterie du Mouret (2.15)	Glutenfrei: Brühe* mit gewürfeltem Gemüse Reispilaf Vegetarisch: Geschnetzeltes (8) mit Dillcreme (15) Laktosefrei: Laktosefreier Joghurt mit Maronen (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* und hausgemachte Salatsauce (6.12) *** Hamburger Hausgemachte Barbecue-Sauce (8.11) Kartoffeln Gourmet-Gemüse *** Schokoladenkuchen (1.6.8.15)	Vegetarisch: Gemüse-Steak (8) Glutenfrei: Schokoladenmuffins (6.8.15)	Allergene :
Mittwoch 	Gemüsesuppe (7) *** Dahl aus roten Linsen Basmatireis Naan-Brot (1) (GB) Blumenkohlrischen *** Äpfel vom Bauernhof La Source	Glutenfrei: Glutenfreies Brot	
Donnerstag	Grüne Bohnen-Salat mit hausgemachter Salatsauce (6,12) *** Hühnchen-Blanquette mit kleinem Gemüse (15) Weizen-Pilaw (1) Gebratenes Julienne-Gemüse *** Kirschjoghurt von der Laiterie du Mouret (2.15)	Vegetarisch: Blanquette aus Quorn (6)* mit kleinem Gemüse Glutenfrei: Quinoa-Pilaw Laktosefrei: Laktosefreier Joghurt mit Kirschen (15)	(6.12) Salatsoße enthält immer Senf und Ei (Mayonnaise*)
Freitag 	Pilzsuppe *** Gemüse-Hachis Parmentier (2.15) Gemischter Salat und hausgemachte Salatsauce (6,12) *** Bananen	Laktosefrei: Angepasstes Hackfleisch (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



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