





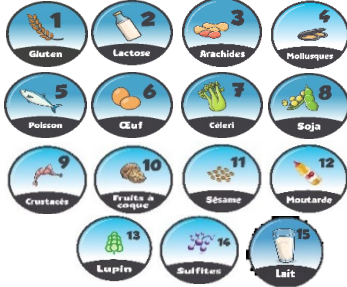




# Menu de la semaine

Semaine du 30 au 3 avril 2026

Sem 14	Menus complets	Menus spéciaux	Provenance :
<b>Lundi</b> 	Crème de romanesco *** Pavé de hocki meunière* FAO81(1.2.5.12.15) Riz créole Carottes étuvées *** Crème vanille (2.15)	<b>Végétarien :</b> Tofu crispy* (1.8) <b>Sans gluten :</b> Cabillaud pané* (FAO27)(5) <b>Sans lactose :</b> Cabillaud pané* (FAO27) (5) Crème vanille sans lactose (15)	<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>
<b>Mardi</b>	Salade coleslaw (6.12) *** Sauté de dinde (fr) au jus Orge perlé en pilaf (1) Méli-mélo de légumes d'hiver *** Pomme Gala	<b>Végétarien :</b> Falafel de betterave <b>Sans gluten :</b> Quinoa en pilaf	
<b>Mercredi</b> 	Bouillon à la brunoise de légumes (7) *** Chili sin carne (8.11) Maïs en grains sauté Salsifi glacés (15) *** Yogourt ananas de la laiterie du Mouret (2.15)	<b>Sans lactose :</b> Yogourt ananas sans lactose (15)	<b>Allergènes :</b> 
<b>Jeudi</b>	Salade de légumes cuits (7) sauce à salade maison (6.12) *** Rôti haché de bœuf sauce au romarin Pommes sautées Epinards en branches *** Yogourt marron de la laiterie du Mouret (2.15)	<b>Végétarien :</b> Saucisse végétale (8) <b>Sans lactose :</b> Yogourt marron sans lactose (15)	Tous nos menus peuvent contenir des traces d'allergènes. La sauce à salade contient toujours de la moutarde et de l'œuf (Mayonnaise*)
<b>Vendredi</b>	<b>Férié</b>		<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



**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 30. bis 3. April 2026

W14	Komplete Menüs	Spezielle Menüs	
Montag	Romanesco-Cremesuppe *** Hoki-Steak nach Müllerinart* FAO81(1.2.5.12.15) Kreolischer Reis Geschmorte Karotten *** Vanillecreme (2.15)	<b>Vegetarisch:</b> Knuspriger Tofu* (1.8) <b>Glutenfrei:</b> Paniertes Kabeljau* (FAO27)(5) <b>Laktosefrei:</b> Paniertes Kabeljau* (FAO27) (5) Laktosefreie Vanillecreme (15)	<b>Herkunftsart :</b> • 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. Schweizer Garantie oder auf der Speisekarte angegeben
Dienstag	Coleslaw (6.12) *** Putenragout (fr) in eigener Sauce Perlgraupen-Pilaw (1) Wintergemüse-Mischung *** Gala-Apfel	<b>Vegetarisch:</b> Falafel de betterave <b>Glutenfrei:</b> Quinoa-Pilaw	
Mittwoch	Gemüsebrühe mit Brunoise (7) *** Chili sin Carne (8.11) Gebratene Maiskörner Glasierte Schwarzwurzeln (15) *** Ananasjoghurt aus der Molkerei Le Mouret (2.15)	<b>Laktosefrei:</b> Laktosefreier Ananas-Joghurt (15)	<b>Allergene :</b> 
Donnerstag	Salat aus gekochtem Gemüse (7) mit hausgemachter Salatsauce (6.12) *** Rinderhackbraten mit Rosmarinsauce Gebratene Kartoffeln Blattspinat *** Kastanienjoghurt aus der Molkerei Le Mouret (2.15)	<b>Vegetarisch:</b> Gemüsewurst (8) <b>Laktosefrei:</b> Laktosefreier Kastanien-Joghurt (15)	(6.12) Salatsoße enthält immer Senf und Ei (Mayonnaise*)
Freitag	<b>Feiertag</b>		<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.



**ECOCOOK**  
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