













Menu de la semaine

Semaine du 1 au 5 Juin 2026

Sem 23	Menus complets	Menus spéciaux	Provenance :
Lundi 	Gaspacho Andalou *** Tranches végétariennes* (1.8) Sauce tartare maison (6.14) Boulghour (1) Romanesco *** Pêches jaunes ES	Sans gluten : Riz pilaf Falafel à la courge*	<ul style="list-style-type: none"> 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 	Laitue pommée et sauce à salade maison (6.12) *** Spaghetti (1.6) Sauce bolognaise bœuf/porc Fromage râpé (6) Carotte fondante (15) *** Yogourt myrtille de la Laiterie du Mouret (2.15)	Sans gluten : Penne adaptée Sans porc : Bolognaise pure bœuf Végétarien : Bolognaise végétale (8) Sans lactose : Yogourt délactosé à la myrtille (15)	<ul style="list-style-type: none"> Fruits et légumes :  garantie suisse ou précisée sur le menu Pains et produits de boulangerie :  garantie suisse ou précisée sur le menu
Mercredi	Salade de fenouil et pomme (12.14) *** Kebab de poulet (1.8) Pain kebab (1) FR Salade de crudité Sauce blanche (2.15) *** Clafoutis aux abricots du Valais maison (1.2.6.15)	Végétarien : Gyros végétal* (8) Sans gluten : Pain adapté CH Sans lactose : Sauce blanche adaptée (15) Sans gluten / sans lactose : Muffin au chocolat* (8.15)	Allergènes : 
Jeudi	<p style="text-align: center;">Férié</p>		<p>Tous nos menus peuvent contenir des traces d'allergènes. La sauce à salade contient toujours de la moutarde et de l'œuf (Mayonnaise*)</p>
Vendredi 	Salade du jardin et sauce à salade maison (6.12) *** Falafel de betterave* Tzatziki (2.15) Taboulé (1) Salade de tomate *** Yogourt orange sanguine de la Laiterie du Mouret (2.15)	Sans gluten : Taboulé adapté Sans lactose : Tzatziki délactosé (15) Yogourt orange sanguine délactosé (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



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 1. bis 5. Juni 2026

W23	Komplette Menüs	Spezielle Menüs	
Montag 	Andalusischer Gazpacho *** Vegetarische Scheiben* (1,8) Hausgemachte Tartarsauce (6,14) Bulgur (1) Romanesco *** Gelbe Pfirsiche ES	Glutenfrei: Reispilaf Kürbis-Falafel*	Herkunftsort : <ul style="list-style-type: none">  Fleisch (Rind, Schwein, Lamm, Huhn) : <ul style="list-style-type: none">  Schweizer Garantie oder auf der Speisekarte angegeben. <ul style="list-style-type: none">  Anderes Geflügel : Auf dem Menü angegeben  Fische :  Fanggebiet auf dem Menü angegeben.  Garantiert Fischfang oder nachhaltige Zucht. <ul style="list-style-type: none">  Obst und Gemüse :  Schweizer Garantie oder auf der Speisekarte angegeben. <ul style="list-style-type: none">  Brot und Backwaren: Schweizer Garantie oder auf der Speisekarte angegeben
Dienstag 	Kopfsalat und hausgemachte Salatsauce (6,12) *** Spaghetti (1,6) Bolognese-Sauce aus Rind- und Schweinefleisch Geriebener Käse (6) Zarte Karotten (15) *** Heidelbeerjoghurt von der Laiterie du Mouret (2,15)	Glutenfrei: Glutenfreie Penne Schweinefleischfrei: Bolognese aus reinem Rindfleisch Vegetarisch: Vegetarische Bolognese (8) Laktosefrei: Laktosefreier Blaubeerjoghurt (15)	Allergene: 
Mittwoch	Fenchel-Apfel-Salat (12.14) *** Hähnchen-Kebab (1.8) Kebab-Brötchen (1) FR Rohkostsalat Weiße Sauce (2.15) *** Hausgemachter Clafoutis mit Walliser Aprikosen (1.2.6.15)	Vegetarisch: Vegetarischer Gyros* (8) Glutenfrei: Spezielles Brot CH Laktosefrei: Spezieller weißer Soße (15) Glutenfrei / laktosefrei: Schokoladenmuffin* (8.15)	
Donnerstag 	<h1>Feiertag</h1>		
Freitag 	Gartensalat mit hausgemachter Salatsauce (6.12) *** Rote-Bete-Falafel* Tzatziki (2.15) Taboulé (1) Tomatensalat *** Blutorangenjoghurt von der Laiterie du Mouret (2.15)	Glutenfrei: Taboulé (CH-konform) Laktosefrei: Laktosefreies Tzatziki (15) Laktosefreier Blutorangenjoghurt (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.



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