



Menu de la semaine

Semaine du 22 au 26 juin 2026

Sem 26	Menus complets	Menus spéciaux	Provenance :
Lundi 	Salade de betterave et sauce à salade maison *** Fricassée de porc aux olives Pizokel* (1,2,6,15) Duo de carotte *** Gâteau à la semoule et raisins secs (1,2,6,15)	Sans gluten : Nouille de riz Sans porc : Boulette de bœuf (7,12) Végétarien : Falafel de betterave (1,6,8,14) Sauce yogourt aneth (15) Gâteau de semoule sans lactose et sans gluten (6,15)	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 	Menu de fin d'année Salade iceberg et sauce à salade maison *** Burger croustillant* (1,6,8) Pain burger* (1) Tomate Sauce barbecue maison (16) *** Yogourt chocolat de la Laiterie du Mouret (2,15)	Sans Gluten : Pain et burger (8) Sans lactose : Yogourt sans lactose (15)	
Mercredi 	Crème d'avoine aux petits légumes *** Ragoût de poisson (5) Orge perlée Epinards braisés *** Compote pomme-fraise	Végétarien : Ragoût de tofu (8)	Allergènes : 
Jeudi 	Gaspacho de concombre *** Dahl de lentille Pain naan* (1) Riz Pois mange-tout *** Yogourt mangue de la Laiterie du Mouret (2,15)	Sans gluten : Pain Sans lactose : Yogourt 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*)
Vendredi	Salade de tomate *** Sauté de canard à l'orange Spaghetti (1) Duo de courgette *** Salade de fruits	Végétarien : Emincé soja (8) Sans gluten : Pâtes	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 22. bis 26. Juni 2026

W26	Komplete Menüs	Spezielle Menüs	
Montag 	Rote-Bete-Salat mit hausgemachter Salatsauce *** Schweinefleisch-Frikassee mit Oliven Pizokel* (1,2,6,15) Möhren-Duo *** Grießkuchen mit Rosinen (1,2,6,15)	Glutenfrei: Reisnudeln Ohne Schweinefleisch: Rindfleischbällchen (7,12) Vegetarisch: Rote-Bete-Falafel (1,6,8,14) Joghurt-Dill-Sauce (15) Laktose- und glutenfreier Grießkuchen (6,15)	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	Silvestermenü Eisbergsalat mit hausgemachter Salatsauce *** Knuspriger Burger* (1,6,8) Burgerbrötchen* (1) Tomate Hausgemachte Barbecue-Sauce (16) *** Schokoladenjoghurt von der Laiterie du Mouret (2,15)	Glutenfrei: Brot und Burger (8) Laktosefrei: Laktosefreier Joghurt (15)	
Mittwoch 	Hafercremesuppe mit kleinem Gemüse *** Fischragout (5) Perlgrauen Geschmorter Spinat *** Apfel-Erdbeer-Kompott	Vegetarisch: Tofu-Eintopf (8)	Allergene: 
Donnerstag 	Gurken-Gazpacho *** Linsen-Dahl Naan-Brot* (1) Reis Zuckerschoten *** Mango-Joghurt von der Laiterie du Mouret (2,15)	Glutenfrei: Brot Laktosefrei: Laktosefreier Joghurt (15)	
Freitag 	Tomatensalat *** Entenpfanne mit Orangen Spaghetti (1) Zucchini-Duo *** Obstsalat	Vegetarisch: Soja-Streifen (8) Glutenfrei: Nudeln	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