



Menu de la semaine

Semaine du 20 au 24 Juillet 2026

Sem 30	Menus complets	Menus spéciaux	
Lundi	Salade de maïs sauce à salade maison (6,12,14) *** Poulet marocain aux olives Couscous (1) et ses légumes *** Abricots VS	Végétarien : Saucisse végane (14) Sans Gluten : Couscous de maïs	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	Soupe froide de melon au lait de coco *** Katsu curry (8,12) à l'émincé de Quorn (6) Riz pilaf Epinards *** Salade de fruits		
Mercredi	Bâtonnets de légumes sauce cocktail (6,12,14) *** Colin meunière (5) Sauce froide à la ciboulette (2,15) Blé gourmet (1) Tomate confite *** Crêpe impériale (1,2,6,15) et son coulis de fraises	Végétarien : Boulettes d'okara (8) Sans lactose : Sauce froide dé lactosée (15) Crêpe dé lactosée (15) Sans Gluten : Quinoa Crêpe sans gluten (6,15)	Allergènes : Tous nos menus peuvent contenir des traces d'allergènes. La sauce à salade contient toujours de la moutarde et de l'œuf
Jeudi	Crème de courgettes aux herbes *** Mac & cheese (1,2,15) Piperade *** Lassi aux fruits rouges (2,15)	Sans Gluten : Rigatoni adaptés Sans Lactose : Sauce dé lactosée (15) Lassi dé lactosé (15)	
Vendredi	Salade de haricots verts vinaigrette (14) *** Rôti de porc froid Sauce Barbecue (14) Salade de pomme de terre (6,12,14) Carottes glacées *** Yogourt caramel de la Laiterie du Mouret (2,15)	Végétarien : Kebab de soja (6) Sans Porc : Rôti de volaille Sans Lactose : Yogourt dé lactosé (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 20. bis 24. Juli 2026

W30	Komplete Menüs	Spezielle Menüs	
Montag	Maissalat mit hausgemachter Salatsauce (6,12,14) *** Marokkanisches Hähnchen mit Oliven Couscous (1) mit Gemüse *** Aprikosen VS	Vegetarisch: Vegane Wurst (14) Glutenfrei: Mais-Couscous	Herkunftsort: - Fleisch (Rind, Schwein, Lamm, Huhn) : Schweizer Garantie oder auf der Speisekarte angeben. - 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 angeben. - Brot und Backwaren: Schweizer Garantie oder auf der Speisekarte angeben
Dienstag	Kalte Melonensuppe mit Kokosmilch *** Katsu-Curry (8,12) mit Quorn-Streifen (6) Pilaw-Reis Spinat *** Obstsalat		
Mittwoch	Gemüsesticks mit Cocktailsauce (6,12,14) *** Seehecht nach Meunière-Art (5) Kalte Schnittlauchsauce (2,15) Gourmet-Weizen (1) Tomatenkonfit *** Crêpe impériale (1,2,6,15) mit Erdbeercoulis	Vegetarisch: Okara-Bällchen (8) Laktosefrei: Laktosefreie kalte Soße (15) Laktosefreie Crêpe (15) Glutenfrei: Quinoa Glutenfreie Crêpe (6,15)	Allergene: (6,12) Salatsoße enthält immer Senf und Ei (Mayonnaise*)
Donnerstag	Zucchetticremesuppe mit Kräutern *** Mac & Cheese (1,2,15) Piperade *** Lassi mit roten Beeren (2,15)	Glutenfrei: Spezielle Rigatoni Laktosefrei: Laktosefreie Soße (15) Laktosefreies Lassi (15)	
Freitag	Grüne Bohnen mit Vinaigrette (14) *** Kalter Schweinebraten Barbecue-Sauce (14) Kartoffelsalat (6,12,14) Glasierte Möhren *** Karamell-Joghurt von der Laiterie du Mouret (2,15)	Vegetarisch: Soja-Kebab (6) Schweinefleischfrei: Geflügelbraten Laktosefrei: Laktosefreier Joghurt (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