



Menu de la semaine

Semaine du 14 au 18 Septembre 2026

Sem 38	Menus complets	Menus spéciaux	Provenance :
Lundi 	Salade de betterave sauce maison (6,12,14) * Accra de morue* FAO27 (1,5) Sauce ketchup maison (14) Riz pilaf Wok de légumes * Pomme Gala	Végétarien : Fingers de légumes (1) Sans Gluten : Filet de poisson au four (5)	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 	Potage aux flocons d'avoine (7) * Fusilli (1) Au pesto courgettes basilic (6,15) Fromage râpé (15) Carottes râpées vinaigrette (14) * Salade de fruits	Sans Gluten : Rigatoni	
Mercredi 	Salade Waldorf (céleri & pommes) (6,7,12,14) * Emincé de porc aux pruneaux Polenta au Grana Padano (6,15) Haricots verts à la sarriette * Smoothie baies des bois (2,15)	Sans Porc : Emincé de poulet Végétarien : Emincé végétal (8) Sans Lactose : Smoothie baies des bois (15)	Allergènes :
Jeudi 	Crème de courgettes * Hachis parmentier végétal (1,2,8,15) Salade mêlée sauce maison (6,12,14) * Moelleux aux abricots caramélisés (1,6)	Sans gluten & sans lactose : Hachis parmentier végétal (8,15) Moelleux au chocolat (6)	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 fenouil sauce maison (6,12,14) * Filet de poulet pané FR* (1) Sauce cocktail (6,12,14) Blé gourmet (1) Laitue braisée * Yogourt aux fraises de la laiterie du Mouret (2,15)	Végétarien : Crispy Tofu (1,8) Sans Gluten : Emincé de poulet Quinoa Sans Lactose : Yogourt fraise (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 14. bis 18. September 2026

W38	Komplete Menüs	Spezielle Menüs	
Montag 	Rote-Bete-Salat mit hausgemachter Sauce (6,12,14) * Kabeljau-Accra* FAO27 (1,5) Hausgemachte Ketchup-Sauce (14) Pilaw-Reis Gemüse aus dem Wok * Gala-Apple	Vegetarisch: Gemüse-Fingers (1) Glutenfrei: Fischfilet aus dem Ofen (5)	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 	Haferflockensuppe (7) * Fusilli (1) Mit Pesto aus Zucchini und Basilikum (6,15) Geriebener Käse (15) Geriebene Möhren mit Vinaigrette (14) * Obstsalat	Glutenfrei: Rigatoni	Allergene:
Mittwoch 	Waldorfsalat (Sellerie & Äpfel) (6,7,12,14) * Schweinegeschnetzeltes mit Pflaumen Polenta mit Grana Padano (6,15) Grüne Bohnen mit Bohnenkraut * Waldbeeren-Smoothie (2,15)	Ohne Schweinefleisch: Hähnchenstreifen Vegetarisch: Gemüse-Streifen (8) Laktosefrei: Waldbeeren-Smoothie (15)	
Donnerstag 	Zucchettencremesuppe * Vegetarischer Hachis Parmentier (1,2,8,15) Gemischter Salat mit hausgemachter Sauce (6,12,14) * Kuchen mit karamellisierten Aprikosen (1,6)	Glutenfrei & laktosefrei: Pflanzliches Hachis Parmentier (8,15) Schokoladenkuchen (6)	(6.12) Salatsoße enthält immer Senf und Ei (Mayonnaise*)
Freitag	Fenchelsalat mit hausgemachter Sauce (6,12,14) * Paniertes Hähnchenfilet FR* (1) Cocktailsoße (6,12,14) Gourmet-Weizen (1) Geschmorter Kopfsalat * Erdbeeryoghurt von der Laiterie du Mouret (2,15)	Vegetarisch: Knuspriger Tofu (1,8) Glutenfrei: Hähnchenstreifen Quinoa Laktosefrei: Erdbeeryoghurt (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

*Cuisinons
notre région*

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