



Menu de la semaine

Semaine du 19 au 23 Octobre 2026

Sem 43	Menus complets	Menus spéciaux	Provenance :
Lundi 	Bouillon aux petits légumes (7) *** Cevapcici végétal* (1,6,8) Jus réduit à la sauge Fusilli (1) Chou-fleur rôti *** Compote pomme & pruneau	Sans Gluten : Cevapcici (6,8) Rigatoni	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 	Dips de carottes sauce estragon (6,12,14) *** Chili aux haricots rouges (11) Maïs sautés Epinards à l'ail *** Yogourt fraises sans morceaux de la laiterie du Mouret (2,15)	Sans Lactose : Yogourt fraise (15)	
Mercredi	Crème de riz au lait de coco *** Ragout de bœuf au paprika Gnocchis à la romaine gratinés (1,2,6,15) Tomate au four *** Pomme Pinova	Végétarien : Emincé végétal (8) Sans Gluten & Sans Lactose : Semoule de maïs	Allergènes :
Jeudi 	Salade du jardin sauce maison (6,12,14) *** Filet de limande meunière FAO27 (1,5) Quartier de citron Ecrasé de pommes de terre Fenouil à la napolitaine *** Yogourt mangue de la laiterie du Mouret (2,15)	Végétarien : Schnitzel végétal (1,8) Sans Gluten : Filet de limande au four (5) Sans Lactose : Yogourt mangue (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 haricots verts sauce maison (6,12,14) *** Pojarski de veau* (1,2,6,15) Sauce aux champignons Millet doré Dés de courges rôties *** Cake marbré (1,6)	Végétarien : Médailles de lentilles (8) Sans Gluten : Boulettes de bœuf (7,12) Muffin chocolat (6) Sans Lactose : Boulettes de bœuf (7,12)	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 19. bis 23. Oktober 2026

W43	Komplete Menüs	Spezielle Menüs	
Montag 	Gemüsebrühe (7) *** Vegane Cevapcici* (1,6,8) Einkochter Salbeisaft Fusilli (1) Gebratener Blumenkohl *** Apfel-Pflaumen-Kompott	Glutenfrei: Cevapcici (6,8) Rigatoni	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 	Möhren-Dips mit Estragon-Sauce (6,12,14) *** Chili mit roten Bohnen (11) Gebratener Mais Spinat mit Knoblauch *** Erdbeerrjoghurt ohne Stückchen von der Laiterie du Mouret (2,15)	Laktosefrei: Erdbeerrjoghurt (15)	Allergene:
Mittwoch	Reiscreme mit Kokosmilch *** Rindfleischragout mit Paprika Überbackene Gnocchi nach römischer Art (1,2,6,15) Ofengarene Tomaten *** Pinova-Äpfel	Vegetarisch: Gemüse-Geschnetzeltes (8) Glutenfrei & laktosefrei: Maisgrieß	
Donnerstag 	Gartensalat mit hausgemachter Sauce (6,12,14) *** Flunderfilet nach Meunière-Art FAO27 (1,5) Zitronenschnitz Kartoffelpüree Fenchel nach neapolitanischer Art *** Mango-Joghurt von der Laiterie du Mouret (2,15)	Vegetarisch: Gemüse-Schnitzel (1,8) Glutenfrei: Gebackenes Flunderfilet (5) Laktosefrei: Mango-Joghurt (15)	(6,12) Salatsoße enthält immer Senf und Ei (Mayonnaise*)
Freitag	Grüne Bohnen mit hausgemachter Sauce (6,12,14) *** Kalbs-Pojarski* (1,2,6,15) Pilzsauce Goldbraune Hirse Geröstete Kürbiswürfel *** Marmorkuchen (1,6)	Vegetarisch: Linsenmedaillons (8) Glutenfrei: Rindfleischbällchen (7,12) Schokoladenmuffin (6) Laktosefrei: Rindfleischbällchen (7,12)	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.



ECOCOOL
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