



Menu de la semaine

Semaine du 1er au 5 juillet 2024

Sem 27	Menus complets	Menus spéciaux	Provenance :
Lundi	Velouté de légumes *** Curry de pois chiches (12) et de légumes (8) Riz basmati Bio *** Yogourt framboise de la laiterie du Mouret (2)	Sans lactose : Yogourt sans lactose	<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
Mardi	Salade verte et sauce à salade maison (6.12) *** Chawarma (1) au poulet Garniture de crudités et sauce au yogourt (2) *** Pavé au chocolat maison (1.2.6)	Sans gluten : Wrap sans gluten Végétarien : Gyros* (8) Sans lactose : Sauce yogourt sans lactose Sans gluten/lactose : Dessert adapté	
Mercredi	Soupe froide de courgette et basilic *** Chipolata Jus au thym Pommes rissolées Brocoli en rosette *** Nectarine	Végétarien: Saucisse végétarienne* (16) Sans porc: Chipolata de volaille	Allergènes :
Jeudi	Tzatziki maison(2) *** Boulettes d'agneau aux épices Couscous de maïs Légumes au jus (7) *** Tranche de melon charentais	Sans lactose : Salade de concombre Végétarien : Nuggets végétarien* (1.6.8)	(6.12) La sauce à salade contient toujours de la moutarde et de l'œuf (Mayonnaise*)
Vendredi	Salade de chou rouge et de carottes râpées (6.12) *** Falafel de légumes sauce blanche (2) Boulgour (1) Aubergines tomates *** Yogourt fraise de la laiterie du Mouret (2)	Sans lactose : Sauce sans lactose Yogourt dé lactosé Sans gluten : Riz pilaf	Information sur les labels : * un aliment ne correspond pas aux exigences du Label Fait Maison. Le quorn ne répond 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 l'environnement.



Instagram

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.



Newsletter



Wochenmenü

Woche vom 1. bis 5. July 2024

W27	Komplette Menüs	Spezielle Menüs	
Montag	<p>Gemüsesuppe ***</p> <p>Curry aus Kichererbsen (12) und Gemüse (8) Basmatireis Bio ***</p> <p>Himbeerjoghurt von der Laiterie du Mouret (2)</p>	<p>Laktosefrei: Laktosefreier Joghurt</p>	<p>Herkunftsort :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.
Dienstag	<p>Grüner Salat und hausgemachte Salatsauce (6.12) ***</p> <p>Chawarma (1) mit Huhn Rohkostgarnitur und Joghurtsauce (2) ***</p> <p>Hausgemachtes Schokoladen-Pavé (1.2.6)</p>	<p>Glutenfrei: Glutenfreier Wrap Vegetarisch : Gyros* (8) Laktosefrei: Laktosefreie Joghurtsauce. Glutenfrei/Laktosefrei: Passendes Dessert</p>	
Mittwoch	<p>Kalte Suppe aus Zucchini und Basilikum ***</p> <p>Chipolata Saft mit Thymian Gebratene Kartoffeln Brokkoli in Röschen ***</p> <p>Nektarine</p>	<p>Vegetarisch: Vegetarische Wurst* (16) Ohne Schweinefleisch: Chipolata aus Geflügelfleisch</p>	<p>Allergene :</p> <p>(6.12) Salatsoße enthält immer Senf und Ei (Mayonnaise*)</p>
Donnerstag	<p>Hausgemachtes Tzatziki(2) ***</p> <p>Lammfleischbällchen mit Gewürzen Couscous aus Mais Gemüse in Saft (7) ***</p> <p>Melonenscheibe aus der Charente</p>	<p>Laktosefrei: Gurkensalat Vegetarisch : Vegetarische Nuggets* (1.6.8)</p>	
Freitag	<p>Salat aus Rotkohl und geriebenen Karotten (6.12) ***</p> <p>Gemüsefalafel mit weißer Soße (2) Bulgur (1) Tomatisierte Auberginen ***</p> <p>Erdbeerjoghurt von der Laiterie du Mouret (2)</p>	<p>Laktosefrei: Laktosefreie Soße Laktosefreier Joghurt Glutenfrei: Pilaw-Reis</p>	
			<p>Informationen zu den Labels:</p> <p>* Ein Lebensmittel entspricht nicht den Anforderungen des Fait Maison-Siegels. Das Quorn entspricht nicht den Anforderungen des Siegels Fait Maison.</p> <p>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.</p>



Instagram

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.



Newsletter