

Rue de Morat 65  
1700 Fribourg

Tél : 026/347.27.40

**Toute commande ou modification est à  
communiquer avant 10h00 pour le lendemain**

### Repas de la semaine du lundi 30 octobre au 5 novembre 2017

<b>Lundi</b>	Choucroute garnie
<b>Mardi</b>	Rôti de veau aux petits oignons Ecrasé de pomme de terre au paprika Tomate au basilic et crème de vinaigre basmati
<b>Mercredi</b>	Médaille de chevreuil aux cerises Papardelle au safran Poussins au caramel et feuilleté de confit d'oignons grenadine
<b>Jeudi</b>	Emincé de porc à l'anis Galette de maïs au parmesan Petit pois à l'estragon
<b>Vendredi</b>	Filet de féra grillé aux amandes Risotto aux tomates cerises Tranches de potimarrons rôtis à l'huile de noix
<b>Samedi</b>	Bouilli de bœuf et sa vinaigrette au sésame Pommes au séré Carottes et céleris glacés
<b>Dimanche</b>	Escalope de poulet rôti et pignons grillé au sirop d'érable Riz complet Fèves à la menthe

Tous nos repas sont cuisinés sans alcool et sont accompagnés d'une salade sans sauce et d'un bol de soupe.

#### Provenance des viandes

Bœuf : CH

Porc : CH

Veau : CH

Cheval : Australie

Agneau : De la région ou NZ

Volaille : Brésil ou CH

### Repas de la semaine du lundi 6 au 12 novembre 2017

<b>Lundi</b>	Picatta de porc Gnocchi à la tomate et copeaux de parmesan Tranche d'aubergine à l'ail
<b>Mardi</b>	Ragoût d'agneau aux raisins Couscous Gratin de courgettes
<b>Mercredi</b>	Ballotine de veau au citron vert Quinoa à l'huile de colza parfumé Choux rouge grenadine
<b>Jeudi</b>	Emincé de pintade au romarin Pommes nouvelles grillées Blanc de poireaux au vinaigre de framboise
<b>Vendredi</b>	Pavé de saumon grillé sur son lit de crème d'épinards et poivre rose Timbale de riz au jasmin
<b>Samedi</b>	Paupiette de bœuf au thym Pomme mousseline au curry Poivrons grillés au four
<b>Dimanche</b>	Cordon bleu au gruyère Nouilles au basilic grillé Haricot vert

Tous nos repas sont cuisinés sans alcool et sont accompagnés d'une salade sans sauce et d'un bol de soupe.

#### Provenance des viandes

Bœuf : CH

Porc : CH

Veau : CH

Cheval : Australie

Agneau : De la région ou NZ

Volaille : Brésil ou CH

Rue de Morat 65  
1700 Fribourg  
Tél : 026/347.27.40

**Toute commande ou modification est à  
communiquer avant 10h00 pour le lendemain**

### Repas de la semaine du lundi 13 au 19 novembre 2017

<b>Lundi</b>	Cuisse de poulet grillée Rösti au paprika et cumin Tomates cerises à l'origan
<b>Mardi</b>	Côte de porc à la coriandre et gingembre Risotto aux artichauts Endives caramélisées
<b>Mercredi</b>	Brochette de cerf aux figues Raviolis aux bolets Ratatouille maison
<b>Jeudi</b>	Rôti de bœuf à la moelle Galette de semoule à l'orange Radis blanc et sa vinaigrette miel et sésame
<b>Vendredi</b>	Filet de perche meunière Pommes persillées Bâtonnets de carottes à la ciboulette
<b>Samedi</b>	Saucisson vaudois et lard fumé sur son lit de lentilles et potiron
<b>Dimanche</b>	Tournedos de dinde aux morilles Tagliatelle Jardinière de légumes

Tous nos repas sont cuisinés sans alcool et sont accompagnés d'une salade sans sauce et d'un bol de soupe.

#### Provenance des viandes

Bœuf : CH  
Cheval : Australie

Porc : CH  
Agneau : De la région ou NZ

Veau : CH  
Volaille : Brésil ou CH

Rue de Morat 65  
1700 Fribourg  
Tél : 026/347.27.40

**Toute commande ou modification est à  
communiquer avant 10h00 pour le lendemain**

### Repas de la semaine du lundi 20 au 26 novembre 2017

<b>Lundi</b>	Gigot d'agneau mariné à l'orange et à la moutarde de Dijon Pommes au romarin Gratin de courgettes au séré
<b>Mardi</b>	Escalope de porc pané aux noisettes Risotto à la courge Raves glacées à l'estragon
<b>Mercredi</b>	Curry de veau indien Purée au cerfeuil Banane planta grillée à la noix de coco
<b>Jeudi</b>	Brochette de poulet au cidre et pommes caramélisées Spätzli au basilic Choux fleur au safran
<b>Vendredi</b>	Filet de truite au beurre blanc et crème balsamique Gnocchi à l'aneth Choux de bruxelles grillé à l'huile d'olive
<b>Samedi</b>	Papet vaudois maison
<b>Dimanche</b>	Hamburger de bœuf au jambon de parme aromatisé à l'huile de truffe et copeaux de parmesan Pâtes aux œufs Tomates cerises marinées au basilic

Tous nos repas sont cuisinés sans alcool et sont accompagnés d'une salade sans sauce et d'un bol de soupe.

#### Provenance des viandes

Bœuf : CH  
Cheval : Australie

Porc : CH  
Agneau : De la région ou NZ

Veau : CH  
Volaille : Brésil ou C

**Repas de la semaine du lundi 27 novembre au 3 décembre 2017**

<b>Lundi</b>	Piccata de dinde et son pesto froid Polenta à la tomate Ecrasé de brocoli aux noix grillées
<b>Mardi</b>	Boulettes de viande hachées à la crème de poivrons Pâtes au thym Fenouil à la tomate
<b>Mercredi</b>	Jambon de la borne sauce moutarde et miel Gratin dauphinois Fagots d'haricots verts
<b>Jeudi</b>	Emincé de foie de veau aux oignons rouges et vinaigre balsamique Riz basmati au curry Ragoût de betteraves rouges
<b>Vendredi</b>	Filet de cabillaud pané et mayonnaise allégée à la citronnelle Lasagne aux poireaux
<b>Samedi</b>	Filet de poulet jaune grillé et marron glacé Risotto aux chanterelles Choux frisé à l'ail et huile d'olive
<b>Dimanche</b>	Escalope de porc sauce arrabiatta Pomme nature Epinards en branche

Tous nos repas sont cuisinés sans alcool et sont accompagnés d'une salade sans sauce et d'un bol de soupe.

Provenance des viandes

Bœuf : CH  
Cheval : Australie

Porc : CH  
Agneau : De la région ou NZ

Veau : CH  
Volaille : Brésil ou CH

**Toute commande ou modification est à  
communiquer avant 10h00 pour le lendemain**

Rue de Morat 65  
1700 Fribourg

Tél : 026/347.27.40

### Repas de la semaine du lundi 4 au 10 décembre 2017

<b>Lundi</b>	Saucisse de veau aux oignons Cornettes Compote de pommes
<b>Mardi</b>	Roastbeef chaud sauce béarnaise Frites Bouquet de légumes d'automne
<b>Mercredi</b>	Aiguillette de canard aux framboises Riz cantonnais Pakchoi à l'huile de noisettes
<b>Jeudi</b>	Saucisson en croûte et son chutney de pruneaux Polenta aux haricots rouges
<b>Vendredi</b>	Paëlla maison
<b>Samedi</b>	Rôti de veau aux dattes Spätzli au romarin Tomate provençale
<b>Dimanche</b>	Emincé de poulet au lait de coco et noix de cajou Pomme mousseline Poires à la vanille et vinaigre de framboise

Tous nos repas sont cuisinés sans alcool et sont accompagnés d'une salade sans sauce et d'un bol de soupe.

#### Provenance des viandes

Bœuf : CH      Porc : CH      Veau : CH  
Cheval : Australie      Agneau : De la région ou NZ      Volaille : Brésil ou CH