

**Toute commande ou modification est à communiquer la veille avant 10h00  
au 026/347.27.40 ou par mail à [info@lesplatsdelouis.ch](mailto:info@lesplatsdelouis.ch)**

## Repas de la semaine du 16 au 22 mai 2022

<b>Lundi</b>	Saucisse à rôtir, sauce aux oignons Cornettes au beurre Carottes vichy
<b>Mardi</b>	Tranche de poulet panée Riz aux légumes Brocolis aux amandes
<b>Mercredi</b>	Emincé de bœuf aux olives Rösti Courgettes sautées
<b>Jeudi</b>	Jarret de porc gremolata Ebly crémeux Tomate provençale
<b>Vendredi</b>	Steak de thon au citron vert Pommes natures *Epinards en branches
<b>Samedi</b>	Brochette tzigane Penne napolitaine Chou-fleur aux fines herbes
<b>Dimanche</b>	Rôti de veau, sauce moutarde gros grains Gratin dauphinois Ratatouille

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.



« Les mets signalés par un astérisque (\*) ainsi que les fonds de bouillon auxquels nous recourons ne correspondent pas aux exigences du Label Fait Maison ».

### Provenance des viandes

Bœuf : CH

Porc : CH

Veau : CH

Agneau : De la région ou NZ

Volaille : CH ou Brésil

Cheval : Canada

**Toute commande ou modification est à communiquer la veille avant 10h00  
au 026/347.27.40 ou par mail à [info@lesplatsdelouis.ch](mailto:info@lesplatsdelouis.ch)**

## Repas de la semaine du 23 au 29 mai 2022

<b>Lundi</b>	Cuisse de poulet rôtie Orge perlée *Petits pois étuvés
<b>Mardi</b>	Ragoût de porc au vin blanc *Gnocchis poêlés Haricots verts
<b>Mercredi</b>	Paupiettes aux petits légumes Farfalle à l'ail Bâtonnets de carottes
<b>Jeudi</b>	Langue de bœuf sauce aux câpres Pomme purée Duo de poivrons
<b>Vendredi</b>	Filet de truite meunière Riz pilaf Tomate au four
<b>Samedi</b>	Saucisse de veau, sauce moutarde Boulgour épicé Fondu de poireaux
<b>Dimanche</b>	Jambon de la borne Pommes aux herbes Chou au bouillon

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.



« Les mets signalés par un astérisque (\*) ainsi que les fonds de bouillon auxquels nous recourons ne correspondent pas aux exigences du Label Fait Maison ».

### Provenance des viandes

Bœuf : CH

Porc : CH

Veau : CH

Agneau : De la région ou NZ

Volaille : CH ou Brésil

Cheval : Canada



**Toute commande ou modification est à communiquer la veille avant 10h00  
au 026/347.27.40 ou par mail à [info@lesplatsdelouis.ch](mailto:info@lesplatsdelouis.ch)**

## Repas de la semaine du 6 au 12 juin 2022

<b>Lundi</b>	Steak de porc gruyérien Riz sauté aux légumes Caviar d'aubergine
<b>Mardi</b>	Escalope de poulet aux champignons Purée de patates douces Brocolis
<b>Mercredi</b>	Lasagne de bœuf maison Dés de céleri pomme
<b>Jeudi</b>	Blanquette de veau Gnocchi au beurre Gratin de côtes de bette
<b>Vendredi</b>	Filet de sandre, sauce tartare Pommes de terre nouvelles au four Carottes au thym
<b>Samedi</b>	Jambon au madère Lentilles au beurre Courgettes sautées
<b>Dimanche</b>	Ragoût de lapin, sauce moutarde Polenta Asperges vertes

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.



« Les mets signalés par un astérisque (\*) ainsi que les fonds de bouillon auxquels nous recourons ne correspondent pas aux exigences du Label Fait Maison ».

### Provenance des viandes

Bœuf : CH

Porc : CH

Veau : CH

Agneau : De la région ou NZ

Volaille : CH ou Brésil

Cheval : Canada



**Toute commande ou modification est à communiquer la veille avant 10h00  
au 026/347.27.40 ou par mail à [info@lesplatsdelouis.ch](mailto:info@lesplatsdelouis.ch)**

## Repas de la semaine du 20 au 26 juin 2022

<b>Lundi</b>	Merguez et chipolata grillées Ebly aux herbes Duo de carottes
<b>Mardi</b>	Ragoût de bœuf au paprika Riz basmati Rondelles de courgettes
<b>Mercredi</b>	Piccata de poulet à la milanaise Frisettes Haricots verts
<b>Jeudi</b>	Fricandeau sauce au vin rouge Pommes sautées Romanesco étuvé
<b>Vendredi</b>	Pavé de saumon au safran Ecrasé de pommes de terre aux herbes Purée de céleri
<b>Samedi</b>	Tendron de veau Polenta gratinée *Petits pois aux oignons
<b>Dimanche</b>	Rôti de bœuf braisé Penne à l'ail Jardinière de légumes

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.



« Les mets signalés par un astérisque (\*) ainsi que les fonds de bouillon auxquels nous recourons ne correspondent pas aux exigences du Label Fait Maison ».

### Provenance des viandes

Bœuf : CH

Porc : CH

Veau : CH

Agneau : De la région ou NZ

Volaille : CH ou Brésil

Cheval : Canada

**Toute commande ou modification est à communiquer la veille avant 10h00  
au 026/347.27.40 ou par mail à [info@lesplatsdelouis.ch](mailto:info@lesplatsdelouis.ch)**

## Repas de la semaine du 27 juin au 3 juillet 2022

<b>Lundi</b>	Steak de poulet mariné Risotto aux bolets Brocolis aux amandes
<b>Mardi</b>	Jarret de veau Grand-Mère Boulgour *Choux de Bruxelles sautés
<b>Mercredi</b>	Tomate farcie Riz pilaf Haricots jaunes
<b>Jeudi</b>	Langue de bœuf, sauce aux câpres Pomme purée Carottes au thym
<b>Vendredi</b>	Feuilleté du pêcheur Purée de pois chiches Julienne de légumes
<b>Samedi</b>	Saucisse de veau, sauce moutarde Farfalle al pesto Tomate aux herbes
<b>Dimanche</b>	Filet mignon de porc aux morilles Gratin dauphinois Ratatouille

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.



« Les mets signalés par un astérisque (\*) ainsi que les fonds de bouillon auxquels nous recourons ne correspondent pas aux exigences du Label Fait Maison ».

### Provenance des viandes

Bœuf : CH

Porc : CH

Veau : CH

Agneau : De la région ou NZ

Volaille : CH ou Brésil

Cheval : Canada



**Toute commande ou modification est à communiquer la veille avant 10h00  
au 026/347.27.40 ou par mail à [info@lesplatsdelouis.ch](mailto:info@lesplatsdelouis.ch)**

## Repas de la semaine du 11 au 17 juillet 2022

<b>Lundi</b>	Steak de porc gruyérien Farfalle provençales Poivrons rouges aux olives
<b>Mardi</b>	Cuisse de poulet rôtie Risotto aux tomates séchées Brocolis aux amandes
<b>Mercredi</b>	Plat bernois (jambon, saucisson, lard) Pommes nature Haricots secs
<b>Jeudi</b>	Ragoût de bœuf au paprika Polenta gratinée Céleri napolitaine
<b>Vendredi</b>	Cabillaud à la bordelaise Riz aux légumes Tomate aux herbes
<b>Samedi</b>	Saucisse à rôtir aux oignons caramélisés Rösti *Petits pois étuvés
<b>Dimanche</b>	Emincé de veau à la zürichoise Penne au beurre Carottes au thym

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.



« Les mets signalés par un astérisque (\*) ainsi que les fonds de bouillon auxquels nous recourons ne correspondent pas aux exigences du Label Fait Maison ».

### Provenance des viandes

Bœuf : CH

Porc : CH

Veau : CH

Agneau : De la région ou NZ

Volaille : CH ou Brésil

Cheval : Canada