

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

Repas de la semaine du 18 au 24 juillet 2022

Lundi	Pojarski de veau Orge perlée *Choux de Bruxelles aux lardons
Mardi	Ailes de poulet rôties Eblysotto Courgettes à l'ail
Mercredi	Ragoût de porc à la moutarde Pommes Country Tomate provençale
Jeudi	Saucisse de veau et jus corsé Cornettes Poireaux étuvés
Vendredi	Filet de sandre meunière Riz pilaf Carottes Vichy
Samedi	Hachis parmentier Rosettes de brocoli
Dimanche	Magret de canard au miel Pommes Darphin Légumes à l'asiatique

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**

Repas de la semaine du 25 au 31 juillet 2022

Lundi	Navarin d'agneau Couscous Haricots verts
Mardi	Paupiettes aux petits légumes Frisettes Choux-fleurs au curcumin
Mercredi	Steak de poulet mariné Risotto milanais Petits pois
Jeudi	Tendrons de veau braisés Pommes sautées Epinards en branches
Vendredi	Saumon poché sauce au thym Riz basmati Courgettes étuvées
Samedi	Schübling sauce moutarde Pennes au beurre Duo de poivrons
Dimanche	Rôti de bœuf au vin rouge Gratin dauphinois Petits pois et carottes

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**

Repas de la semaine du 1^{er} au 7 août 2022

Lundi	Steak de porc à la valaisanne Röstis aux oignons Tomate au four
Mardi	Tranche de dinde sauce à la crème Boulgour épicé Choux frisés
Mercredi	Ragoût de veau Marengo Riz créole Carottes jaunes
Jeudi	Langue de bœuf aux câpres Pommes purée Navets caramélisés
Vendredi	Filet de truite sauce tartare Ecrasé de pois chiches Julienne de légumes
Samedi	Brochette tzigane Orecchiettes Courgettes à la provençale
Dimanche	Ragoût de lapin aux olives Polenta crémeuse Méli-mélo 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**

Repas de la semaine du 8 au 14 août 2022

Lundi	Saucisse à rôtir sauce aux oignons Ebly à la ciboulette Carottes Vichy
Mardi	Emincé de bœuf au paprika Riz aux légumes *Choux de Bruxelles
Mercredi	Jambon au Madère Farfalles à l'ail Fondue de poireaux
Jeudi	Piccata de poulet milanaise Ecrasé de pommes-de-terre à l'huile d'olive Brocolis aux amandes
Vendredi	Steak de thon sauce au citron Couscous Céleri à la napolitaine
Samedi	Bœuf bouilli sauce au raifort Pommes natures Légumes de la marmite
Dimanche	Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf 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**

Repas de la semaine du 22 au 28 août 2022

Lundi	Cuisse de poulet rôtie Polenta gratinée Rosettes de choux-fleurs
Mardi	Carbonnade de bœuf à la bière Pommes mousseline Epinards en branche
Mercredi	Emincé de porc aux olives Cornettes Aubergines étuvées
Jeudi	Plats bernois (cochonaille et haricots secs) Pommes nature
Vendredi	Filet de sandre meunière Riz aux légumes Brocolis
Samedi	Tomate farcie Lentilles vertes Carottes jaunes à la ciboulette
Dimanche	Gigot d'agneau au romarin Pommes duchesse Duo de courgettes

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**

Repas de la semaine du 5 au 11 septembre 2022

Lundi	Saucisson poché Pommes natures Fondue de poireaux
Mardi	Steak haché d'agneau aux olives Couscous Duo de poivrons
Mercredi	Ragoût de bœuf façon Stroganov Riz au beurre Epinards à l'ail
Jeudi	Langue de bœuf aux câpres Pommes purée Carottes aux herbes
Vendredi	Filet de truite au vin blanc Orecchiettes al pesto Tomate panée
Samedi	Steak de poulet au paprika Boulgour Courgettes sautées
Dimanche	Jambon de la borne Gratin dauphinois Choux 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**

Repas de la semaine du 12 au 18 septembre 2022

Lundi	Emincé de porc aux champignons Cornettes Navets glacés
Mardi	Spaghettis à la bolognaise Rosettes de brocoli
Mercredi	Fricandeaux au vin rouge Röstis Tomate au four
Jeudi	Cordon bleu au Gruyère Ebly à la napolitaine Haricots jaunes
Vendredi	Cabillaud à la bordelaise Risotto Julienne de légumes
Samedi	Ailerons de poulet rôtis Farfalles Epinards à la crème
Dimanche	Rôti de bœuf braisé Pommes mousseline Méli-mélo 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**

Repas de la semaine du 19 au 25 septembre 2022

Lundi	Saucisse à rôtir sauce aux oignons Riz créole Courgettes provençales
Mardi	Tendrons de veau braisés *Gnocchis au beurre Petits pois
Mercredi	Bœuf bouilli Pommes aux herbes Légumes de la marmite
Jeudi	Emincé de poulet au curry Spirales Fruits rôtis
Vendredi	Lasagne de poisson Brocolis aux amandes
Samedi	Jarret de porc Gremolata Pommes sautées Choux-fleurs
Dimanche	Civet de cerf Grand-Mère Spätzlis Choux rouges braisés

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