

**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 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

