

**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 3 au 9 octobre 2022

Lundi	Brochette tzigane Gnocchi poêlés* Dés de céleri à la napolitaine
Mardi	Emincé de bœuf au vin rouge Riz créole Rosettes de brocolis
Mercredi	Pilons de poulet rôtis Ebly crémeux Chou frisé
Jeudi	Steak de cou de porc aux échalotes Cornettes Carottes glacées
Vendredi	Filet d'omble chevalier meunière Pommes de terre aux herbes Julienne de légumes
Samedi	Hachis parmentier maison Epinards en branches
Dimanche	Ragoût de lapin aux olives Polenta Gratin de chou-fleur

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 17 au 23 octobre 2022

Lundi	Fricandeaux aux petits légumes Orge perlée Petits pois
Mardi	Navarin d'agneau Couscous Bâtonnets de légumes
Mercredi	Papet vaudois (poireaux, pommes de terre) Saucisse aux choux
Jeudi	Steak de poulet au paprika Fusilli au beurre Navet caramélisé
Vendredi	Truite des fjords sauce citron Riz pilaf Embeurré de choux
Samedi	Tartiflette savoyarde au reblochon Rosettes de romanesco au thym
Dimanche	Blanquette de veau à l'ancienne Pommes duchesse 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**

Repas de la semaine du 31 octobre au 6 novembre 2022

Lundi	Cordon bleu au gruyère Farfalle al pesto Carottes vichy
Mardi	Plat bernois (cochonaille fumée et haricots secs) Pommes de terre nature
Mercredi	Emincé de bœuf aux olives Gnocchis poêlés* Chou-fleur au curcuma
Jeudi	Ailes de poulet rôties Risotto Poireaux étuvés
Vendredi	Filet de lieu noir sauce au safran Pommes de terre sautées Chou frisé
Samedi	Omelette aux lardons et fines herbes Cornettes Céleri à la napolitaine
Dimanche	Filet mignon aux morilles Gratin dauphinois Duo 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

