

**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

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 14 au 20 novembre 2022

| | |
|-----------------|---|
| Lundi | Osso bucco au marsala Polenta crémeuse Gratin de courge |
| Mardi | Steak haché au vacherin et oignons confits Pommes de terre sautées Choux de Bruxelles |
| Mercredi | Ragoût de veau marengo Riz pilaf Rutabaga |
| Jeudi | Demi-coquelet rôti et son jus Fusilli Courgettes provençales |
| Vendredi | Filet de sandre sauce tartare Risotto Rosettes de brocolis |
| Samedi | Spaghetti bolognaise Julienne de légumes |
| Dimanche | Gigot d'agneau sauce au thym Spätzli maison 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

