

**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 décembre 2022

Lundi	Emincé de porc à l'aigre-doux Riz parfumé Choux frisés
Mardi	Pojarski de veau et jus aux herbes Farfalles Haricots verts
Mercredi	Fricandeaux aux petits légumes Pomme mousseline Duo de carottes
Jeudi	Piccata à la milanaise Risotto Rosettes de brocolis
Vendredi	Filet de truite meunière Pommes safranées Epinards à l'ail
Samedi	Omelette aux lardons Penne Choux pommes rôtis
Dimanche	Choucroute garnie de cochonaille Pommes nature

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

Boeuf : 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 décembre 2022

Lundi	Saucisse de veau sauce moutarde Couscous Céleri au pesto
Mardi	Emincé de poulet au curry Riz créole Fruits rôtis
Mercredi	Steak de porc aux échalotes Cornettes Choux de Bruxelles
Jeudi	Ragoût de bœuf aux épices Pommes sautées Courgettes
Vendredi	Filet de daurade au citron vert Eblysotto Poireaux étuvés
Samedi	Jambon au madère Orecchiettes Choux-fleurs persillés
Dimanche	Sauté de lapin aux olives Polenta crémeuse 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 26 décembre 2022 au 1 janvier 2023

Lundi	Jarrets de porc gremolata Gnocchis sautés* Laitue braisée
Mardi	Saucisse à rôtir sauce aux oignons Polenta au Gruyère Rosettes de choux-fleurs
Mercredi	Ailes de poulet rôties Boulgour tomaté Embeurrée de chou
Jeudi	Carbonnade à la flamande Riz pilaf Rutabaga
Vendredi	Pavé de saumon sauce hollandaise Pennes Julienne de légumes
Samedi	Plat bernois (cochonaille et haricots secs) Pommes nature
Dimanche	Gigot d'agneau lentement confit Pommes paillasson Légumes racine

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 2 au 8 janvier 2023

Lundi	Cordon bleu au Gruyère Risotto Choux de Bruxelles
Mardi	Emincé de poulet aux champignons Farfalles Gratin de courges
Mercredi	Rôti haché au poivre vert Pommes sautées Rosettes de brocolis
Jeudi	Tendrons de veau braisés Ebly crémeux Courgettes provençales
Vendredi	Filet de truite aux amandes Pommes nature Céleri à la napolitaine
Samedi	Hachis parmentier maison Fondue de poireaux
Dimanche	Jambon de la borne Frisettes au beurre Choux frisés

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

Boeuf : 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 23 au 29 janvier 2023

Lundi	Tranche de porc à la gruyérienne Eblysotto Rutabaga
Mardi	Papet vaudois Saucisse aux choux
Mercredi	Langue de bœuf sauce aux câpres Riz créole Carottes glacées
Jeudi	Ragoût de poulet à l'aigre-doux Pommes sautées Choux de Bruxelles
Vendredi	Lieu noir poché sauce au citron Ecrasé de pommes de terre au paprika Julienne de légumes
Samedi	Spaghettis à la bolognaise Rosettes de brocolis
Dimanche	Blanquette de veau Polenta gratinée 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 30 janvier au 5 février 2023

Lundi	Saucisse à rôtir sauce aux oignons Frisettes Choux-fleurs au curcuma
Mardi	Escalope de dinde à la crème Boulgour épicé Courgettes
Mercredi	Omelette au jambon et fromage Grenailles rôties Céleri à la napolitaine
Jeudi	Ragoût de porc au vin blanc Riz pilaf Epinards à l'ail
Vendredi	Pavé de saumon, sauce béarnaise Pommes nature Purée de courges
Samedi	Tendrons de veau braisés Pennes Choux verts
Dimanche	Gigot d'agneau au romarin Couscous 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

Boeuf : 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 6 février au 12 février 2023

Lundi	Steak haché de bœuf à la valaisanne Pommes sautées Rosettes de romanesco
Mardi	Jambon au madère Riz basmati Petits pois
Mercredi	Piccatta à la milanaise Farfalles Haricots verts
Jeudi	Pain de viande sauce poivre vert Purée maison Carottes vichy
Vendredi	Filet de truite meunière Risotto Brocolis aux amandes
Samedi	Macaronis du chalet Navets caramélisés
Dimanche	Choucroute garnie de sa cochonaille Pommes nature

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