

**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

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

Semaine du 13 au 19 février 2023

Lundi	Ragoût de veau marengo Riz pilaf Brocolis
Mardi	Steak de poulet au paprika *Gnocchis beurrés Etuve de choux
Mercredi	Bœuf bouilli Bâtonnets de légumes Pommes de terre de la marmite
Jeudi	Emincé de porc charcutière Fusili Carottes jaunes
Vendredi	Dos de cabillaud poché au safran Ecrasé de pommes de terre Dès de panais
Samedi	Quiche lorraine maison Julienne de poireaux
Dimanche	Jambon de la borne au miel Rösti 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**

Semaine du 20 au 26 février 2023

Lundi	Saucisse de veau à la moutarde Cornettes Courgettes à la provençale
Mardi	Cordon bleu au gruyère Orge perlé Céleri napolitaine
Mercredi	Emincé de poulet au curry Riz créole Fruits rôtis
Jeudi	Steak haché d'agneau aux épices Couscous Petits pois
Vendredi	Joue de sandre au beurre blanc Pommes nature Purée de courge
Samedi	Saucisson en croûte Farfalle Gratin de chou-fleur
Dimanche	Sauté de lapin à la moutarde en grain Polenta Légumes glacés

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

Semaine du 27 février au 5 mars 2023

Lundi	Jarrets de porc braisés Pomme mousseline Haricots verts
Mardi	Penne à la carbonara Duo de carottes
Mercredi	Fricandeaux aux petits légumes Grenailles sautées Chou romanesco
Jeudi	Cuisse de poulet rôti Ebly crémeux Chou rouge confit
Vendredi	Pavé de saumon sauce au citron Risotto Fenouil
Samedi	Brochette tzigane Frisettes au beurre Epinards en branches
Dimanche	Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf 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

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**

Semaine du 6 au 12 mars 2023

Lundi	Steak de porc aux échalotes Boulgour tomaté Choux de Bruxelles
Mardi	Piccata à la milanaise Macaronis Rosettes de brocolis
Mercredi	Carbonade de bœuf à la flamande Polenta gratinée Chou frisé
Jeudi	Lasagne maison Navets caramélisés
Vendredi	Filet de truite meunière Pommes safranées Julienne de légumes
Samedi	Schüblig grillé Fusilli au pesto Rutabagas
Dimanche	Rôti de porc aux champignons Gratin dauphinois 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

Semaine du 13 au 19 mars 2023

Lundi	Pojarski de veau sauce marsala Orecchiette Petits pois à la française
Mardi	Emincé de porc aux olives Riz basmati Courgettes sautées
Mercredi	Langue de bœuf sauce aux câpres Purée maison Carottes vichy
Jeudi	Saucisse à rôtir aux oignons *Gnocchi poêlés Mousseline de panais
Vendredi	Lieu noir poché au citron vert Eblysotto Poireaux étuvés
Samedi	Omelette au jambon et fromage Haricots verts à l'ail
Dimanche	Epaule de bœuf braisé au vin rouge Pommes sautées 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**

Semaine du 20 au 26 mars 2023

Lundi	Sauté de poulet aigre-doux Riz parfumé Pack choi
Mardi	Steak haché à la valaisanne Cornettes Epinards à la crème
Mercredi	Plat bernois (cochonaille, haricots secs et pommes nature)
Jeudi	Tendrons de veau braisé Purée de pois-chiche Duo de carottes
Vendredi	Filet de sandre rôti au beurre Ecrasé de pommes de terre Céleri napolitaine
Samedi	Osso bucco à la gremolata Polenta crémeuse Chou romanesco
Dimanche	Bœuf bourguignon façon grand-mère Pommes paillason 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

Semaine du 27 mars au 2 avril 2023

Lundi	Cordon bleu fribourgeois Penne Brocolis aux amandes
Mardi	Escalope de dinde à la crème Riz aux légumes sautés
Mercredi	Emincé de bœuf au vin cuit Grenaille rôtie Embeurré de choux
Jeudi	Rôti haché sauce au poivre vert Spätzli maison Rosettes de chou-fleur
Vendredi	Cabillaud à la bordelaise Risotto au safran Navets caramélisés
Samedi	Papet vaudois et sa boucle de saucisse au choux
Dimanche	Filet mignon aux morilles Frisettes au beurre Légumes glacés

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

Semaine du 3 au 9 avril 2023

Lundi	Paupiettes aux oignons grelots Riz pilaf Haricots jaunes
Mardi	Saucisse de veau grillée Rösti Rutabaga
Mercredi	Ailes de poulet rôti au paprika Farfalle au pesto Poivrons rouges
Jeudi	Ragoût de porc au vin blanc Lentilles vertes Choux pointus étuvés
Vendredi	Filet de truite meunière Riz basmati Epinards en branches
Samedi	Hachis parmentier Duo de courgettes
Dimanche	Grenadin de veau sauce moutarde *Gnocchi au beurre 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

Semaine du 10 au 16 avril 2023

Lundi	Gigot d'agneau confit Gratin dauphinois Méli-mélo de légumes
Mardi	Emincé de poulet aux épices Couscous Fenouil au curcuma
Mercredi	Boulettes de bœuf maison Orge perlé Choux romanesco
Jeudi	Saucisse à rôtir aux oignons confits Fusilli Bâtonnets de carottes
Vendredi	Escalope de saumon sauce hollandaise Pommes aux herbes Haricots verts
Samedi	Jambon cru au madère Riz créole Choux de Bruxelles
Dimanche	Ragoût de lapin aux olives Polenta crémeuse Bouquet 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