

LES PLATS DE LOUIS

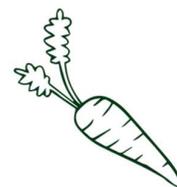
Repas à domicile



**Toute commande ou modification est à communiquer
la veille avant 10h00 au 026/347.27.40**

Semaine du 31 juillet au 6 août 2023

Lundi	Schübling grillé Boulgour томaté Mousseline de céleri
Mardi	Jambon de la borne Spätzli maison Etuвée de choux
Mercredi	Steak de poulet mariné Riz parfumé Côtes de bettes
Jeudi	Hachis parmentier maison Haricots verts & jaunes
Vendredi	Cabillaud à la bordelaise Pommes safranées Pack choï
Samedi	Steak haché au Vacherin & oignons confits Fussili Rosettes de brocoli
Dimanche	Ragoût de lapin à la moutarde 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
Poisson : CH ou EU

LES PLATS DE LOUIS

Repas à domicile



**Toute commande ou modification est à communiquer
la veille avant 10h00 au 026/347.27.40**

Semaine du 7 au 13 août 2023

Lundi	Emincé de porc au paprika Riz pilaf Petits pois
Mardi	Courgettes farcies Quinoa Rosettes de chou-fleur
Mercredi	Saucisse à rôtir sauce à l'oignon Pommes sautées Tomate panée
Jeudi	Piccata de volaille à la milanaise Cornettes Romanesco
Vendredi	Pavé de saumon sauce béarnaise Pommes nature Julienne de légumes
Samedi	Jambon au madère Gnocchi* Epinards
Dimanche	Rôti de veau et son jus Risotto aux bolets Légumes du marché

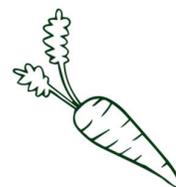
Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.



« 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
Poisson : CH ou EU



LES PLATS DE LOUIS

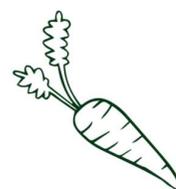
Repas à domicile



**Toute commande ou modification est à communiquer
la veille avant 10h00 au 026/347.27.40**

Semaine du 14 au 20 août 2023

Lundi	Brochette tzigane Macaroni à la crème Courgettes sautées
Mardi	Ragoût d'agneau aux figues Galettes de maïs Dés de céleri
Mercredi	Poitrine de poulet sauce aux herbes Riz créole Piperade
Jeudi	Lange de bœuf sauce aux câpres Purée maison Carottes vichy
Vendredi	Filet de truite au beurre Orge perlé Brocolis
Samedi	Saucisse de veau grillée Coquillettes Choux de bruxelles
Dimanche	Bœuf bourguignon à l'ancienne Pommes darphin 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 ».

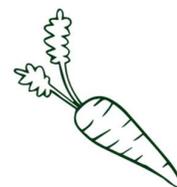
Provenance des viandes

Bœuf : CH
Porc : CH
Veau : CH
Agneau : De la région ou NZ
Volaille : CH ou Brésil
Poisson : CH ou EU

**Toute commande ou modification est à communiquer
la veille avant 10h00 au 026/347.27.40**

Semaine du 21 au 27 août 2023

Lundi	Fricandeaux en sauce Polenta Haricots verts
Mardi	Emincé de poulet au curry Riz basmati Fruits rôtis
Mercredi	Carbonnade à la flamande Ebly crémeux Chou frisé
Jeudi	Omelette au jambon et fromage Fusilli Tomate provençale
Vendredi	Steak de thon sauce citron Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive Duo de carottes
Samedi	Lasagne maison au boeuf Brocolis et chou-fleur
Dimanche	Epaule de porc aux champignons Rösti maison 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
Poisson : CH ou EU

LES PLATS DE LOUIS

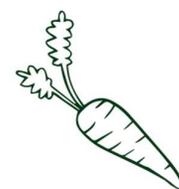
Repas à domicile



**Toute commande ou modification est à communiquer
la veille avant 10h00 au 026/347.27.40**

Semaine du 28 août au 3 septembre 2023

Lundi	Steak de poulet mariné Boulgour томатé Romanesco
Mardi	Schübling sauce moutarde Country cuts Céleri au pesto
Mercredi	Emincé de bœuf stroganoff Riz aux légumes sautés
Jeudi	Pain de viande sauce au poivre vert Pommes mousseline Gratin de côtes-de-bettes
Vendredi	Filet de sandre sauce tartare Dès de patates douces Courgettes à l'ail
Samedi	Spaghetti à la carbonara Petits pois & carottes
Dimanche	Blanquette de veau Riz safrané 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
Poisson : CH ou EU

LES PLATS DE LOUIS

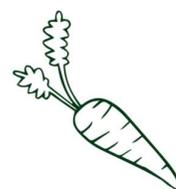
Repas à domicile



**Toute commande ou modification est à communiquer
la veille avant 10h00 au 026/347.27.40**

Semaine du 4 au 10 septembre 2023

Lundi	Tranche de porc aux échalotes Purée de pois chiche Choux de bruxelles
Mardi	Tomates farcies Gnocchi* au beurre Brocolis aux amandes
Mercredi	Pot-au-feu Pommes aux herbes Légumes de la marmite
Jeudi	Saucisse à rôtir et oignons caramélisés Orecchiette Epinards à la crème
Vendredi	Cabillaud poché sauce ciboulette Eblysotto Julienne de légumes
Samedi	Ragoût d'agneau Gratin dauphinois Fagot de haricots
Dimanche	Jambon de la borne Pommes nature Chou frisé



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
Poisson : CH ou EU

LES PLATS DE LOUIS

Repas à domicile



**Toute commande ou modification est à communiquer
la veille avant 10h00 au 026/347.27.40**

Semaine du 11 au 17 septembre 2023

Lundi	Cordon bleu au gruyère Penne Tomate au four
Mardi	Tendrons de veau braisés Riz pilaf Fenouil étuvé
Mercredi	Cuisse de poulet rôtie Couscous Céleri napolitaine
Jeudi	Ragoût de porc au vin blanc Purée maison Pack choï
Vendredi	Filet de truite meunière Riz créole Carottes vichy
Samedi	Quiche lorraine Lentilles vertes Rosettes de chou-fleur
Dimanche	Lapin à la moutarde Polenta crémeuse Méli-mélo de légumes

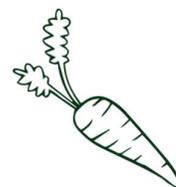
Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.



« 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
Poisson : CH ou EU



LES PLATS DE LOUIS

Repas à domicile



**Toute commande ou modification est à communiquer
la veille avant 10h00 au 026/347.27.40**

Semaine du 18 au 24 septembre 2023

Lundi	Jarrets de porc façon Grand-Mère Rösti maison Courgettes jaunes
Mardi	Porjarski sauce marsala Orge perlé Duo de poivrons
Mercredi	Saucisson en croûte Farfalle al pesto Poireau étuvé
Jeudi	Emincé de poulet à l'aigre-doux Riz cantonais
Vendredi	Joues de sandre au beurre blanc Pommes persillées Petits pois
Samedi	Hachis parmentier Dés de légumes
Dimanche	Civet de chevreuil au vin rouge Spätzlis maison Choux rouges confits



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
Poisson : CH ou EU

LES PLATS DE LOUIS

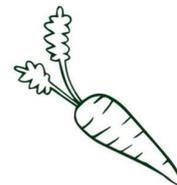
Repas à domicile



**Toute commande ou modification est à communiquer
la veille avant 10h00 au 026/347.27.40**

Semaine du 25 septembre au 1^{er} octobre 2023

Lundi	Escalope de dinde à la crème Cornettes Epinards en branche
Mardi	Steak haché à la valaisanne Risotto Purée de céleri
Mercredi	Emincé de bœuf au vin cuit Country cuts Haricots verts
Jeudi	Saucisse de veau grillée Boulgour томатé Romanesco
Vendredi	Pavé de saumon sauce hollandaise Ecrasé de pommes de terre aux herbes Tomate provençale
Samedi	Omelette aux lardons et champignons Frisettes Ratatouille
Dimanche	Gigot d'agneau au romarin Gratin dauphinois 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
Poisson : CH ou EU

LES PLATS DE LOUIS

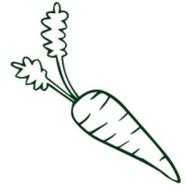
Repas à domicile



**Toute commande ou modification est à communiquer
la veille avant 10h00 au 026/347.27.40**

Semaine du 2 au 8 octobre 2023

Lundi	Ragoût de veau marengo Riz pilaf Laitue braisée
Mardi	Piccata de volaille à la milanaise Macaroni Brocolis
Mercredi	Rôti de porc au miel et moutarde Pommes paillasson Choux de bruxelles
Jeudi	Lasagne maison au boeuf Rosettes de chou-fleur
Vendredi	Feuilleté du pêcheur Orge façon risotto Pack choï
Samedi	Plats bernois (Cochonaille, haricots secs & pommes de terre)
Dimanche	Rôti de bœuf braisé Gnocchi* sautés 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
Poisson : CH ou EU

LES PLATS DE LOUIS

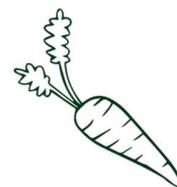
Repas à domicile



**Toute commande ou modification est à communiquer
la veille avant 10h00 au 026/347.27.40**

Semaine du 9 au 15 octobre 2023

Lundi	Steak haché d'agneau sauce orientale Couscous Courgettes sautées
Mardi	Emincé de porc aux olives Polenta Haricots verts
Mercredi	Paupiettes aux petits légumes Fusilli Carottes jaunes
Jeudi	Cordon bleu au vacherin Riz créole Petits pois
Vendredi	Cabillaud à la bordelaise Pommes safranées Julienne de légumes
Samedi	Steak de poulet mariné Dahl de lentilles corail Fenouil braisé
Dimanche	Civet de cerf façon Grand-Mère Spätzlis maison Choux rouges confits



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
Poisson : CH ou EU

LES PLATS DE LOUIS

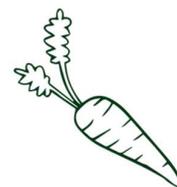
Repas à domicile



**Toute commande ou modification est à communiquer
la veille avant 10h00 au 026/347.27.40**

Semaine du 16 au 22 octobre 2023

Lundi	Tendrons de veau mijotés Penne Epinards à l'ail
Mardi	Langue de bœuf sauce aux câpres Pomme mousseline Carottes vichy
Mercredi	Navarin d'agneau aux raisins secs Dés de patates douces Chou pomme
Jeudi	Jambon au madère Quinoa Poireau
Vendredi	Filet de sandre aux amandes Riz basmati Brocolis
Samedi	Spaghetti à la bolognaise Bâtonnets de légumes
Dimanche	Choucroute royale 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
Poisson : CH ou EU