

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 23 au 29 octobre 2023

Lundi	Saucisse à rôtir sauce aux oignons Ebly crémeux Courgettes provençales
Mardi	Hachis parmentier maison Epinards en branches
Mercredi	Tranche de dinde à la crème Penne Poireaux étuvés
Jeudi	Ragoût de porc au vin blanc Pomme purée Choux de Bruxelles
Vendredi	Pavé de saumon sauce hollandaise Riz aux légumes sautés
Samedi	Pojarski de veau au Marsala Polenta Gratin de courges
Dimanche	Filet mignon sauce forestière Gratin dauphinois Jardinière de légumes

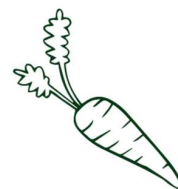
Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.



« 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

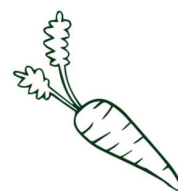
Repas à domicile



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

Semaine du 30 octobre au 5 novembre 2023

Lundi	Cordon bleu au Gruyère Farfalle al pesto Carottes Vichy
Mardi	Plat bernois (cochonaille et haricots secs) Pommes nature
Mercredi	Emincé de bœuf au vin cuit *Gnocchis poêlés Chou-fleur
Jeudi	Ailes de poulet rôties Risotto Brocolis aux amandes
Vendredi	Filet de truite meunière Pommes sautées Choux frisés
Samedi	Omelette aux lardons et fines herbes Cornettes Céleri napolitaine
Dimanche	Gigot d'agneau sauce au thym Rösti maison 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
Poisson : CH ou EU

LES PLATS DE LOUIS

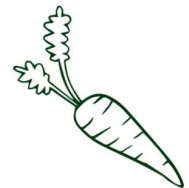
Repas à domicile



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

Semaine du 6 au 12 novembre 2023

Lundi	Brochette tzigane Purée de pois chiches Epinards à la crème
Mardi	Sauté de poulet à l'aigre-doux Riz basmati Purée de courges
Mercredi	Ragoût de veau marengo Pomme mousseline Rutabagas
Jeudi	Jambon au Madère Frisettes au beurre Petits pois
Vendredi	Lieu noir poché au safran Pommes aux herbes Fondue de poireaux
Samedi	Fricandeaux aux petits oignons Boulgour épicé Choux blancs
Dimanche	Civet de chevreuil à l'ancienne Marrons glacés Choux de Bruxelles aux lardons



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

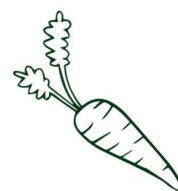
Repas à domicile



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

Semaine du 13 au 19 novembre 2023

Lundi	Ossobucco braisé Polenta crémeuse Dés de courges
Mardi	Steak haché au Vacherin et oignons Pommes rissolées Choux rouges confits
Mercredi	Langue de bœuf sauce aux câpres Riz pilaf Bâtonnets de carottes
Jeudi	Demi-coquelet au four et son jus Fusilli Courgettes sautées
Vendredi	Filet de sandre au beurre Risotto Rosettes de brocolis
Samedi	Macaroni du chalet Haricots verts à l'ail
Dimanche	Rôti de bœuf confit au vin rouge 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
Poisson : CH ou EU

LES PLATS DE LOUIS

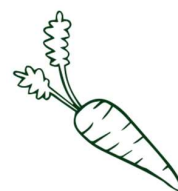
Repas à domicile



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

Semaine du 20 au 26 novembre 2023

Lundi	Papet vaudois et sa boucle de saucisse aux choux
Mardi	Poitrine de poulet sauce au miel Riz créole Choux-fleurs
Mercredi	Ragoût de bœuf aux olives Purée maison Epinards à l'ail
Jeudi	Tendron de veau mijoté Couscous Navets caramélisés
Vendredi	Cabillaud à la ciboulette Lentilles corail Choux frisés
Samedi	Tripes à la milanaise Pommes en robe des champs Carottes jaunes
Dimanche	Lapin à la moutarde en grains *Gnocchis beurrés 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

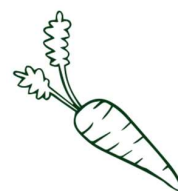
Repas à domicile



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

Semaine du 27 novembre au 3 décembre 2023

Lundi	Saucisse de veau grillée Risotto d'orge Duo de haricots
Mardi	Tartiflette savoyarde Rosettes de romanesco
Mercredi	Emincé de poulet au curry Riz basmati Fruits rôtis
Jeudi	Rôti haché au poivre vert Cornettes Carottes Vichy
Vendredi	Feuilleté du pêcheur Pommes nature Pack choï braisé
Samedi	Spaghetti à la bolognaise Petits pois
Dimanche	Jambon de la borne Gratin dauphinois Choux blancs



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

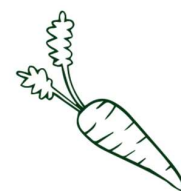
Repas à domicile



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

Semaine du 4 au 10 décembre 2023

Lundi	Emincé de porc au paprika Riz parfumé Brocolis
Mardi	Steak haché d'agneau sauce au romarin Farfalle Choux frisés
Mercredi	Saucisson en croûte Risotto Rutabagas
Jeudi	Piccata de dinde sauce tomate Pommes country Haricots verts
Vendredi	Joues de sandre au safran Pommes persillées Julienne de légumes
Samedi	Omelette au jambon et fromage Penne Choux pommes rôtis
Dimanche	Choucroute royale



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

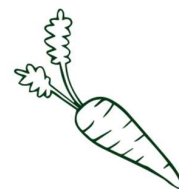
Repas à domicile



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

Semaine du 11 au 17 décembre 2023

Lundi	Cuisse de poulet au four Couscous Céleri au pesto
Mardi	Sauté de bœuf aux champignons Riz pilaf Gratin de courges
Mercredi	Steak de porc aux échalotes Frisettes Choux de Bruxelles
Jeudi	Pojarski de veau sauce au Chasselas Pommes sautées Courgettes
Vendredi	Filet de truite meunière Ebly crémeux Poireaux étuvés
Samedi	Jambon au madère Orecchiette Choux-fleurs au curcuma
Dimanche	Blanquette de veau à l'ancienne Pommes paillasson 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 18 au 24 décembre 2023

Lundi	Steak haché à la valaisanne Grenailles rôties Purée de panais
Mardi	Emincé de poulet à la crème Orge perlé Petits pois
Mercredi	Saucisse à rôtir aux oignons confits Boulgour томатé Navets caramélisés
Jeudi	Langue de bœuf sauce aux câpres Pommes mousseline Carottes
Vendredi	Pavé de saumon sauce citron Riz aux légumes sautés
Samedi	Emincé de bœuf au vin cuit Fusilli Rosettes de romanesco
Dimanche	Roulade de dinde aux marrons Risotto aux bolets Légumes glacés

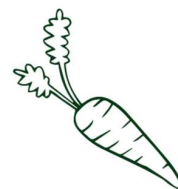
Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.



« 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
Poisson : CH ou EU



LES PLATS DE LOUIS

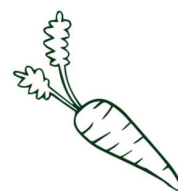
Repas à domicile



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

Semaine du 25 au 31 décembre 2023

Lundi	Filet mignon aux morilles Gratin dauphinois Fagot de haricots
Mardi	Carbonnade à la flamande *Gnocchis Laitue braisée
Mercredi	Ailes de poulet rôties Spätzli maison Embeurrée de choux
Jeudi	Jarrets de porc gremolata Polenta au Gruyère Choux-fleurs
Vendredi	Filet de sandre sauce tartare Purée de pois chiches Etuviée de fenouil
Samedi	Plat bernois (cochonaille et haricots secs) Pommes natures
Dimanche	Bœuf bourguignon traditionnel Rösti au beurre Légumes racines



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

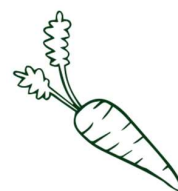
Repas à domicile



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

Semaine du 1er au 7 janvier 2024

Lundi	Gigot d'agneau « cuisson lente » Farfalle al pesto Gratin de poireaux
Mardi	Cordon bleu au Vacherin Riz pilaf Choux de Bruxelles
Mercredi	Rôti haché au poivre vert Pommes rissolées Rosettes de brocolis
Jeudi	Tendrons de veau braisés Ebly crémeux Courgettes
Vendredi	Lieu noir poché au vin blanc Pommes aux herbes Rutabagas
Samedi	Hachis parmentier maison Duo de haricots
Dimanche	Lapin aux olives noires Polenta crémeuse 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

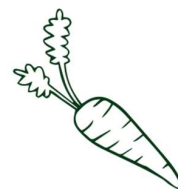
Repas à domicile



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

Semaine du 8 au 14 janvier 2024

Lundi	Paupiettes aux petits légumes Risotto d'orge Carottes jaunes
Mardi	Steak de poulet mariné Cornettes Dés de courge
Mercredi	Merguez grillées Couscous Bâtonnets de légumes aux épices
Jeudi	Emincé de porc à la moutarde Riz créole Epinards
Vendredi	Filet de truite aux amandes Pommes nature Céleri napolitaine
Samedi	Saucisson en croûte Penne à la crème Navets caramélisés
Dimanche	Rôti de veau aux champignons Grenailles sautées 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