

LES PLATS DE LOUIS

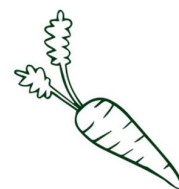
Repas à domicile



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

Semaine du 15 au 21 janvier 2024

Lundi	Porjarski de veau au Marsala Riz pilaf Choux rouges
Mardi	Cou de porc au miel et moutarde Fusilli Choux Romanesco
Mercredi	Tartiflette savoyarde au Reblochon Petits pois étuvés
Jeudi	Emincé de bœuf aux olives Purée de pois chiche Rondelles de courgettes
Vendredi	Filet de sandre meunière Pommes aux herbes Dés de courge
Samedi	Cuisse de poulet rôtie Orecchiette Choux frisés
Dimanche	Bœuf braisé au vin rouge 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

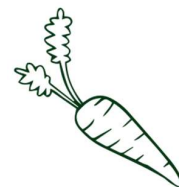
Repas à domicile



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

Semaine du 22 au 28 janvier 2024

Lundi	Tranche de porc à la gruyérienne Eblysotto Rutabaga
Mardi	Langue de bœuf sauce aux câpres Riz créole Carottes glacées
Mercredi	Papet vaudois et sa boucle de saucisse aux choux
Jeudi	Ragoût de poulet à l'aigre-doux Pommes sautées Choux de Bruxelles
Vendredi	Dos de cabillaud sauce au citron Ecrasé de pommes de terre au paprika Julienne de légumes
Samedi	Spaghetti à la bolognaise Rosettes de brocolis
Dimanche	Blanquette de veau à l'ancienne 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
Poisson : CH ou EU

LES PLATS DE LOUIS

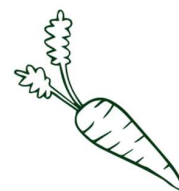
Repas à domicile



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

Semaine du 29 janvier au 4 février 2024

Lundi	Saucisse à rôtir sauce aux oignons Frisettes Chou-fleur au curcuma
Mardi	Escalope de dinde à la crème Boulgour épicé Courgettes
Mercredi	Endives au jambon Grenailles rôties Dés de céleri
Jeudi	Emincé de porc charcutière Riz pilaf Epinards à l'ail
Vendredi	Pavé de saumon sauce béarnaise Pommes nature Purée de courge
Samedi	Tendrons de veau braisés Penne Etuveé de choux
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

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


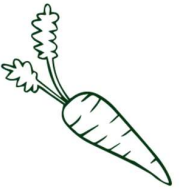


LES PLATS DE LOUIS

Repas à domicile



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

Semaine du 5 au 11 février 2024

Lundi	Bœuf bouilli Pommes de terre de la marmite Bâtonnets de légumes	
Mardi	Cordon bleu au Gruyère Farfalle Haricots verts	
Mercredi	Steak de poulet mariné Riz basmati Salsifis	
Jeudi	Ragoût de veau Marengo Purée maison Carottes Vichy	
Vendredi	Filet de truite au beurre Risotto Brocolis aux amandes	
Samedi	Quiche lorraine Navets caramélisés	
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


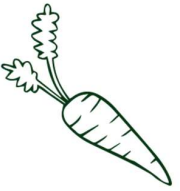



LES PLATS DE LOUIS

Repas à domicile



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

Semaine du 12 au 18 février 2024

Lundi	Pain de viande sauce au poivre vert Riz pilaf Petits pois	
Mardi	Piccata de dinde milanaise *Gnocchi Embeurrée de choux	
Mercredi	Ragoût de porc au vin blanc Pommes sautées Choux Romanesco	
Jeudi	Jambon au Madère Fusilli Carottes jaunes	
Vendredi	Lieu noir poché au safran Ecrasée de pommes de terre persillées Panais	
Samedi	Macaroni du chalet Poireau étuvé	
Dimanche	Rôti de porc aux champignons 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
Poisson : CH ou EU

LES PLATS DE LOUIS

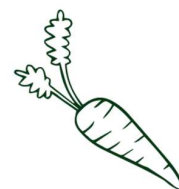
Repas à domicile



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

Semaine du 19 au 25 février 2024

Lundi	Saucisse de veau grillée Cornettes Courgettes provençales
Mardi	Steak haché de bœuf à la valaisanne Orge perlé Céleri napolitaine
Mercredi	Emincé de poulet au curry Riz créole Fruits rôtis
Jeudi	Sauté d'agneau à l'orientale Couscous Brocolis
Vendredi	Joues de sandre à la ciboulette Pommes nature Julienne de légumes
Samedi	Saucisson en croûte Farfalle Gratin de choux-fleurs
Dimanche	Ragoût de lapin à la moutarde en grains Polenta crémeuse 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

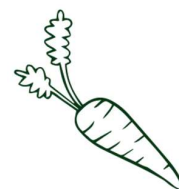
Repas à domicile



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

Semaine du 26 février au 3 mars 2024

Lundi	Jarrets de porc mijotés Pomme mousseline Haricots verts
Mardi	Penne à la carbonara Duo de carottes
Mercredi	Fricandeaux aux petits légumes Grenailles sautées Rutabaga
Jeudi	Poitrine de poulet au citron Ebly Choux rouges confits
Vendredi	Feuilleté du pêcheur Risotto Fenouil étuvé
Samedi	Brochette tzigane Frisettes Epinards en branches
Dimanche	Jambon de la borne au miel Pommes nature 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

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

LES PLATS DE LOUIS

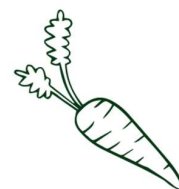
Repas à domicile



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

Semaine du 4 au 10 mars 2024

Lundi	Steak de porc aux échalotes Bulgour томатé Choux de Bruxelles
Mardi	Cuisse de poulet rôtie Orecchiette Navets caramélisés
Mercredi	Carbonnade à la flamande Rösti Dés de courge
Jeudi	Lasagne de bœuf maison Panais
Vendredi	Filet de truite meunière Pommes aux herbes Fondu de poireaux
Samedi	Schüblig grillé Fusilli al pesto Choux blancs
Dimanche	Bœuf bourguignon traditionnel Gratin dauphinois Ratatouille d'hiver



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


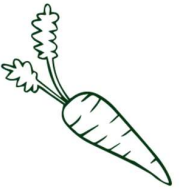
LES PLATS DE LOUIS

Repas à domicile



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

Semaine du 11 au 17 mars 2024

Lundi	Steak haché d'agneau au thym Perles de couscous Petits pois	
Mardi	Emincé de porc au vin blanc Riz basmati Courgettes sautées	
Mercredi	Langue de bœuf sauce aux câpres Purée maison Carottes Vichy	
Jeudi	Saucisse à rôtir sauce aux oignons *Gnocchi poêlés Mousseline de panais	
Vendredi	Lieu noir poché au citron vert Eblyotto Laitue braisée	
Samedi	Omelette au jambon et fromage Pommes en robe Haricots verts	
Dimanche	Emincé de veau à la zurichoise Pommes paillasson 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

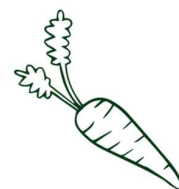
Repas à domicile



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

Semaine du 18 au 24 mars 2024

Lundi	Sauté de poulet à l'aigre-doux Riz parfumé Pack choï
Mardi	Plat bernois (cochonaille et haricots secs) Pommes nature
Mercredi	Boulettes de bœuf sauce tomate Cornettes Epinards à la crème
Jeudi	Tendrons de veau braisés Purée de pois chiche Duo de carottes
Vendredi	Cabillaud à la bordelaise Ecrasée de pommes de terre Céleri au pesto
Samedi	Ossobucco à la gremolata Polenta crémeuse Choux romanesco
Dimanche	Suprême de pintade au Porto Grenailles 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

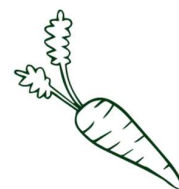
Repas à domicile



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

Semaine du 25 au 31 mars 2024

Lundi	Cordon bleu au Gruyère Penne Brocolis aux amandes
Mardi	Emincé de bœuf au vin cuit Riz aux légumes sautés
Mercredi	Escalope de dinde à la crème Country cuts Embeurrée de choux
Jeudi	Rôti haché sauce Marsala Farfalle Choux rouges confits
Vendredi	Filet de sandre rôti au beurre Risotto au safran Navets caramélisés
Samedi	Ragoût de veau Marengo Gratin à la vaudoise
Dimanche	Filet mignon aux morilles *Pommes dauphines Fagot de haricots



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 1^{er} au 7 avril 2024

Lundi	Gigot d'agneau cuit à basse température Frisettes au beurre Légumes glacés	
Mardi	Saucisse de veau grillée Riz pilaf Rutabaga	
Mercredi	Paupiettes aux oignons grelots Rösti maison Chou-fleur	
Jeudi	Ailes de poulet rôties Lentilles vertes Courgettes jaunes	
Vendredi	Pavé de saumon sauce hollandaise Pommes nature Epinards	
Samedi	Macaroni du chalet Petits pois et carottes	
Dimanche	Rôti de bœuf braisé au vin rouge *Gnocchi au beurre 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