

# LES PLATS DE LOUIS

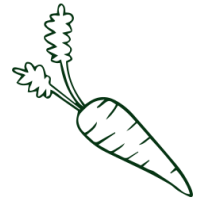
Repas à domicile



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

**Semaine du 8 au 14 avril 2024**

<b>Lundi</b>	Merguez & pilons de poulet Couscous Légumes aux épices
<b>Mardi</b>	Goulash hongroise Riz basmati Brocolis
<b>Mercredi</b>	Piccata de dinde milanaise Cornettes Courgettes sautées
<b>Jeudi</b>	Porjaski de veau et jus corsé Pommes sautées Haricots jaunes
<b>Vendredi</b>	Filet de truite saumonée Risotto aux tomates séchées Julienne de légumes
<b>Samedi</b>	Schübling grillé Ebly crémeux Choux de Bruxelles
<b>Dimanche</b>	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

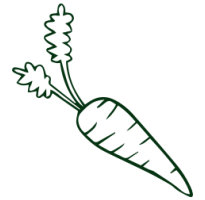
Repas à domicile



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

## Semaine du 15 au 21 avril 2024

<b>Lundi</b>	Emincé de porc aux olives Coquillettes Haricots verts
<b>Mardi</b>	Steak haché au gruyère et sauce tomate Boulgour Dés de panais
<b>Mercredi</b>	Saucisse à rôtir sauce aux oignons Rösti au beurre Laitue braisée
<b>Jeudi</b>	Sauté de poulet au curry Riz pilaf Fruits rôtis
<b>Vendredi</b>	Joues de sandre à la ciboulette Pommes nature Purée de carottes
<b>Samedi</b>	Spaghetti à la bolognaise Rosettes de chou-fleur
<b>Dimanche</b>	Jambon de la borne Pommes grenailles Etuvé de choux



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

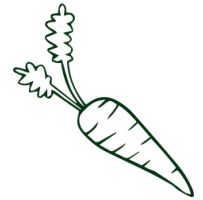
Repas à domicile



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

## Semaine du 22 au 28 avril 2024

<b>Lundi</b>	Steak de poulet mariné Orge perlé Chou romanesco
<b>Mardi</b>	Jarrets de porc Grand-Mère Risotto Petits pois
<b>Mercredi</b>	Cordon bleu au vacherin Riz créole Brocolis aux amandes
<b>Jeudi</b>	Langue de bœuf sauce aux câpres Purée maison Carottes Vichy
<b>Vendredi</b>	Lieu noir poché sauce au citron Quinoa Courgettes provençales
<b>Samedi</b>	Chipolatas au lard Farfalle Epinards à la crème
<b>Dimanche</b>	Rôti de bœuf braisé au vin rouge 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  
Poisson : CH ou EU

# LES PLATS DE LOUIS

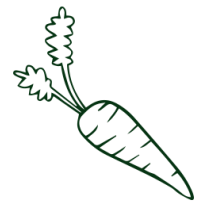
Repas à domicile



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

## Semaine du 29 avril au 5 mai 2024

<b>Lundi</b>	Fricandeaux aux petits légumes Purée de pois chiche Fenouil braisé
<b>Mardi</b>	Ragoût de veau Marengo Ebly aux herbes Navets caramélisés
<b>Mercredi</b>	Escalope de dinde à la crème Dés de patates douces Chou-fleur
<b>Jeudi</b>	Tranche de porc aux échalotes Penne Gratin de légumes
<b>Vendredi</b>	Filet de sandre sauce tartare Pommes persillées Carottes glacées
<b>Samedi</b>	Emincé de bœuf stroganoff *Gnocchi Duo de haricots
<b>Dimanche</b>	Lapin à la moutarde à l'ancienne 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  
Poisson : CH ou EU

# LES PLATS DE LOUIS

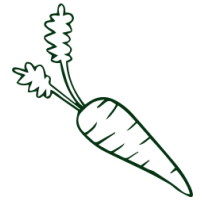
Repas à domicile



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

**Semaine du 6 au 12 mai 2024**

<b>Lundi</b>	Saucisse de veau grillée Orecchiette al pesto Rutabaga
<b>Mardi</b>	Emincé de poulet à l'aigre-doux Riz parfumé Pack chôi
<b>Mercredi</b>	Carbonnade de bœuf à la bière Grenaille rôtie Courgettes jaunes
<b>Jeudi</b>	Steak haché d'agneau sauce orientale Couscous Bâtonnets de légumes
<b>Vendredi</b>	Steak de thon au citron vert Ecrasé de pommes de terre Côte de bettes
<b>Samedi</b>	Hachis parmentier Rosettes de brocolis
<b>Dimanche</b>	Mignons de porc aux morilles Pommes paillason Asperges vertes



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 mai 2024

<b>Lundi</b>	Sauté de bœuf au paprika Fusilli Epinards en branches	
<b>Mardi</b>	Plat bernois (cochonaille et haricots secs) Pommes nature	
<b>Mercredi</b>	Porjaski de veau au Marsala Boulgour tomaté Choux de Bruxelles	
<b>Jeudi</b>	Cuisse de poulet rôtie Risotto Tomate provençale	
<b>Vendredi</b>	Filet de truite meunière Country cuts Julienne de légumes	
<b>Samedi</b>	Schübling et sauce moutarde Cornettes Poivrons rouges	
<b>Dimanche</b>	Gigot d'agneau au romarin *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

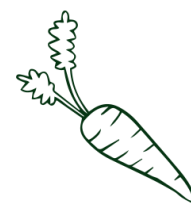
Repas à domicile



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

## Semaine du 20 au 26 mai 2024

<b>Lundi</b>	Tendron de veau braisé Perles de couscous Carottes au thym
<b>Mardi</b>	Poitrine de poulet aux champignons Riz pilaf Petits pois
<b>Mercredi</b>	Ragoût de porc au vin blanc Pommes mousseline Choux romanesco
<b>Jeudi</b>	Jambon au Madère Coquillettes Chou-fleur
<b>Vendredi</b>	Cabillaud à la bordelaise Pommes aux herbes Céleri napolitaine
<b>Samedi</b>	Omelette façon tortillas Gratin de légumes
<b>Dimanche</b>	Bœuf bourguignon à l'ancienne 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

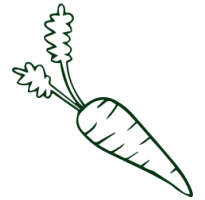
Repas à domicile



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

## Semaine du 27 mai au 2 juin 2024

<b>Lundi</b>	Rôti haché sauce poivre vert Farfalle Courgettes sautées
<b>Mardi</b>	Saucisse à rôtir aux oignons confits Rösti Haricots jaunes
<b>Mercredi</b>	Escalope de dinde au vin cuit Riz aux légumes sautés
<b>Jeudi</b>	Pot-au-feu Pommes de terre et légumes de la marmite
<b>Vendredi</b>	Pavé de saumon sauce hollandaise Eblyotto Fenouil étuvé
<b>Samedi</b>	Penne à la carbonara Embeurré de choux frisés
<b>Dimanche</b>	Epaule de porc au miel et à la moutarde Pommes nouvelles Ratatouille



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 3 au 9 juin 2024

<b>Lundi</b>	Steak de poulet mariné Couscous Epinards à l'ail
<b>Mardi</b>	Oso bucco gremolata Cornettes Courgettes jaunes
<b>Mercredi</b>	Tomates farcies Riz créole Haricots verts
<b>Jeudi</b>	Paupiettes aux oignons grelots Frisettes Gratin de côte de bettes
<b>Vendredi</b>	Filet de sandre au beurre Lentilles corail Julienne de légumes
<b>Samedi</b>	Merguez grillées Orrecchiette à la napolitaine Petits pois
<b>Dimanche</b>	Rôti de veau forestière Risotto 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

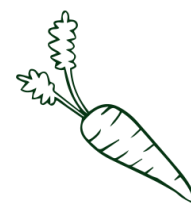
Repas à domicile



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

## Semaine du 10 au 16 juin 2024

<b>Lundi</b>	Cordon bleu au gruyère Grenailles rôties Brocolis
<b>Mardi</b>	Piccata de dinde à la milanaise Fusilli Choux de Bruxelles
<b>Mercredi</b>	Langue de bœuf sauce aux câpres Purée maison Carottes Vichy
<b>Jeudi</b>	Emincé de porc charcutière Country cuts Choux romanesco
<b>Vendredi</b>	Lieu noir poché au vin blanc Riz pilaf Tomate au four
<b>Samedi</b>	Ragoût de bœuf aux olives Polenta crémeuse Chou-fleur
<b>Dimanche</b>	Suprême de pintade au Porto Galette de pommes de terre Asperges vertes



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