


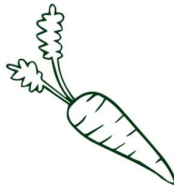


# LES PLATS DE LOUIS

Repas à domicile



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

## Semaine du 17 au 23 juin 2024

<b>Lundi</b>	Brochette tzigane Farfalle au beurre Rutabaga	
<b>Mardi</b>	Navarin d'agneau aux épices Perles de couscous Céleri au pesto	
<b>Mercredi</b>	Ailes de poulet rôties Riz basmati Poivrons rouges	
<b>Jeudi</b>	Saucisse de veau sauce moutarde Ebly crémeux Courgettes sautées	
<b>Vendredi</b>	Filet de truite meunière Ecrasé de pommes de terre aux herbes Fenouil étuvé	
<b>Samedi</b>	Spaghetti 'aglio e pancetta' Aubergines au parmesan	
<b>Dimanche</b>	Rôti de bœuf sauce marchand de vin Pommes boulangères 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

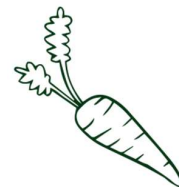
Repas à domicile



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

**Semaine du 24 au 30 juin 2024**

<b>Lundi</b>	Ragoût de veau marengo Quinoa Duo d'haricots
<b>Mardi</b>	Steak de porc à la valaisanne *Gnocchi sautés Pack Choï
<b>Mercredi</b>	Boulettes de bœuf en sauce Röstis maison Carottes
<b>Jeudi</b>	Emincé de poulet au curry Riz créole Fruit rôtis
<b>Vendredi</b>	Queue de merlu au citron Pommes nature Cherry à l'huile d'olive
<b>Samedi</b>	Saucisson en croûte Macaroni Choux de Bruxelles
<b>Dimanche</b>	Mignons de porc sauce moutarde à l'ancienne 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

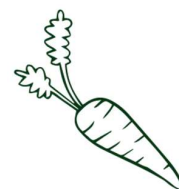
Repas à domicile



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

## Semaine du 1 au 7 juillet 2024

<b>Lundi</b>	Emincé de bœuf stroganoff Boulgour tomate Rosettes de romanesco
<b>Mardi</b>	Schübling grillé Country cuts Laitue braisée
<b>Mercredi</b>	Pain de viande sauce poivrade Pomme mousseline Courgettes jaunes
<b>Jeudi</b>	Pojarski et sauce marsala Dés de patates douces Gratin de côtes de bettes
<b>Vendredi</b>	Feuilleté du pêcheur Purée de pois chiches Julienne de légumes
<b>Samedi</b>	Omelette au jambon et fromage Riz au légumes
<b>Dimanche</b>	Blanquette de veau Penne au safran 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

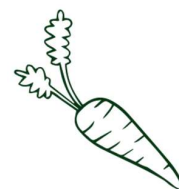
Repas à domicile



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

## Semaine du 8 au 14 juillet 2024

<b>Lundi</b>	Saucisse à rôtir sauce aux oignons Risotto Epinards en branche
<b>Mardi</b>	Steak de poulet au paprika Cornettes Duo de poivrons
<b>Mercredi</b>	Tendrons de veau braisés Dahl de lentilles Brocolis
<b>Jeudi</b>	Ragoût de porc au vin blanc Pommes sautées Tomate provençale
<b>Vendredi</b>	Cabillaud à la bordelaise Riz pilaf Carottes jaunes
<b>Samedi</b>	Lasagnes maison au boeuf Haricots verts
<b>Dimanche</b>	Lapin aux olives noires Polenta 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

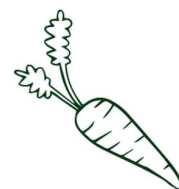
Repas à domicile



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

## Semaine du 15 au 21 juillet 2024

<b>Lundi</b>	Emincé de poulet à l'aigre-douce Riz parfumé Légumes au sésame
<b>Mardi</b>	Cordon bleu au vacherin Frisettes Choux-fleurs
<b>Mercredi</b>	Ossobucco à la gremolata Pommes nouvelles Petits pois
<b>Jeudi</b>	Carbonnade à la flamande Ehly aux herbes Gratin de céleri
<b>Vendredi</b>	Linguines aux crevettes Courgettes vertes et jaunes
<b>Samedi</b>	Steak hâché d'agneau aux échalotes *Gnocchis au beurre Piperade
<b>Dimanche</b>	Jambon de la borne au miel Pommes natures 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

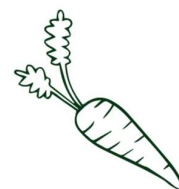
Repas à domicile



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

## Semaine du 22 au 28 juillet 2024

<b>Lundi</b>	Fricandeaux aux petits légumes Coquillettes Fenouil braisé
<b>Mardi</b>	Merguez et pilons de poulet Couscous Bâtonnets de légumes
<b>Mercredi</b>	Langue de bœuf sauce aux câpres Purée maison Carottes vichy
<b>Jeudi</b>	Jambon au madère Fusillis Choux de Bruxelles
<b>Vendredi</b>	Friture de sandre sauce tartare Riz créole Rosettes de brocolis
<b>Samedi</b>	Courgettes farcies à la viande Orecchiette aux légumes
<b>Dimanche</b>	Gigot d'agneau braisé au romarin Gratin dauphinois 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

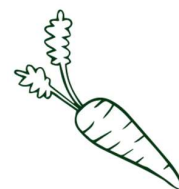
Repas à domicile



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

## Semaine du 29 juillet au 4 août 2024

<b>Lundi</b>	Chipolatas lardées Orge perlé Romanesco
<b>Mardi</b>	Emincé de bœuf au vin cuit Riz aux légumes sautés
<b>Mercredi</b>	Poitrine de poulet pochée au citron Farfalle Epinards à l'ail
<b>Jeudi</b>	Plat bernois (cochonailles et haricots secs) Pommes nature
<b>Vendredi</b>	Pavé de saumon sauce béarnaise Pommes persillées Mousseline de céleri
<b>Samedi</b>	Gâteau au fromage Poireaux étuvés
<b>Dimanche</b>	Emincé de veau zürichoise Röstis 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

# LES PLATS DE LOUIS

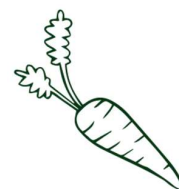
Repas à domicile



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

## Semaine du 5 au 11 août 2024

<b>Lundi</b>	Cuisse de poulet basquaise Riz pilaf Tomate au four
<b>Mardi</b>	Ragoût d'agneau aux figues Polenta crémeuse Petits pois
<b>Mercredi</b>	Emincé de porc aux champignons Lentilles vertes aux lardons Carottes jaunes
<b>Jeudi</b>	Piccata à la milanaise Cornettes Courgettes sautées
<b>Vendredi</b>	Filet de truite au beurre Risotto safrané Pack choï
<b>Samedi</b>	Cevapcici grillés Gallettes de maïs Ratatouille
<b>Dimanche</b>	Bœuf bourguignon à l'ancienne *Pommes dauphines Gratin de choux-fleurs



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