

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

## Semaine du 12 au 18 août 2024

<b>Lundi</b>	Rôti hâché sauce poivre vert Frisettes Haricots verts
<b>Végétarien</b>	<b>Poivron farci à la grecque</b>
<b>Mardi</b>	Ragoût de porc au vin blanc Pommes de terre nouvelles Brocolis
<b>Végétarien</b>	<b>Œuf brouillé au Gruyère</b>
<b>Mercredi</b>	Saucisse de veau grillée Eblysotto Rutabaga
<b>Végétarien</b>	<b>Cannelloni aux épinards</b>
<b>Jeudi</b>	Ailerons de poulet au four Riz basmati Céleri napolitaine
<b>Végétarien</b>	<b>Tian de légumes</b>
<b>Vendredi</b>	Filet de loup de mer au citron vert Ecrasé de pommes de terre aux herbes Fenouil au pastis
<b>Végétarien</b>	<b>Filet de loup de mer au citron vert</b>
<b>Samedi</b>	Saucisson en croûte Perles de pâtes Duo de poivrons
<b>Végétarien</b>	<b>Feuilleté aux légumes</b>
<b>Dimanche</b>	Lapin à la moutarde en grains Polenta gratinée Légumes glacés
<b>Végétarien</b>	<b>Ragoût de pois chiches à la moutarde</b>

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

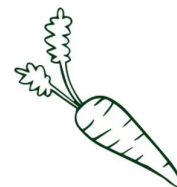
Les mets signalés par un astérisque \* ainsi que les fonds de bouillon auxquels nous recourons ne correspondent pas aux exigences du Label Fait Maison.

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 19 au 25 août 2024

<p><b>Lundi</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Tranche de porc à la valaisanne *Gnocchi beurrés Choux frisés</p> <p><b>Tranche de céleri à la valaisanne</b></p>
<p><b>Mardi</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Sauté de veau Marengo Quinoa Aubergines gratinées</p> <p><b>Sauté de tofu Marengo</b></p>
<p><b>Mercredi</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Boulettes de bœuf en sauce Rösti Bâtonnets de carottes</p> <p><b>Boulettes de lentilles corail</b></p>
<p><b>Jeudi</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Spaghetti à la carbonara Macédoine de légumes</p> <p><b>Spaghetti al pesto</b></p>
<p><b>Vendredi</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Truite saumonée meunière Pommes natures Tomate Cherry à l'huile d'olive</p> <p><b>Truite saumonée meunière</b></p>
<p><b>Samedi</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Emincé de poulet au curry Riz créole Fruits rôtis</p> <p><b>Emincé de légumes au curry</b></p>
<p><b>Dimanche</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Mignons de porc forestière *Pommes duchesse Jardinière de légumes</p> <p><b>Crêpe aux champignons</b></p>

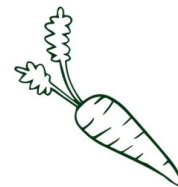


Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.  
Les mets signalés par un astérisque \* ainsi que les fonds de bouillon auxquels nous recourons ne correspondent pas aux exigences du Label Fait Maison.  
Provenance des viandes : Bœuf CH, Porc CH, Veau CH, Agneau de la région 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 26 août au 1<sup>er</sup> septembre 2024

<p><b>Lundi</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Schübling et sauce moutarde Boulgour томатé Choux-fleurs</p> <p><b>Saucisse végétarienne</b></p>
<p><b>Mardi</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Brochette tzigane Country cuts Courgettes à la provençale</p> <p><b>Brochette de falafel</b></p>
<p><b>Mercredi</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Emincé de bœuf Stroganoff Purée maison Laitue braisée</p> <p><b>Emincé de légumes Stroganoff</b></p>
<p><b>Jeudi</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Pojarski de veau sauce marsala Dés de patates douces Gratin de côtes de bettes</p> <p><b>Ramequin au fromage</b></p>
<p><b>Vendredi</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Cabillaud à la bordelaise Mousseline de pois chiches Julienne de légumes</p> <p><b>Cabillaud à la bordelaise</b></p>
<p><b>Samedi</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Omelette façon tortillas Duo d'haricots</p> <p><b>Omelette végétarienne façon tortilla</b></p>
<p><b>Dimanche</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Cuisse de canard confite Cassoulet Légumes du marché</p> <p><b>Halloumi (fromage grillé)</b></p>



**Brochette de falafel**



**Emincé de légumes Stroganoff**



**Ramequin au fromage**



**Cabillaud à la bordelaise**



**Omelette végétarienne façon tortilla**



**Halloumi (fromage grillé)**

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

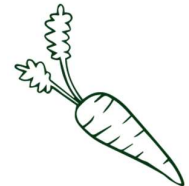
Les mets signalés par un astérisque \* ainsi que les fonds de bouillon auxquels nous recourons ne correspondent pas aux exigences du Label Fait Maison.

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 2 au 8 septembre 2024

<b>Lundi</b>	Steak de poulet mariné Cornettes Epinards à l'ail
<b>Végétarien</b>	<b>Flan de légumes</b>
<b>Mardi</b>	Saucisse à rôtir sauce aux oignons Risotto Pack choï au beurre
<b>Végétarien</b>	<b>Champignons farcis</b>
<b>Mercredi</b>	Tendrons de veau braisés Pommes de terre grenaille rôties Romanesco
<b>Végétarien</b>	<b>Aubergines à la parmesane</b>
<b>Jeudi</b>	Ragoût de bœuf aux olives Dahl de lentilles Tomate au four
<b>Végétarien</b>	<b>Ragoût de tofu aux olives</b>
<b>Vendredi</b>	Filet de sandre poêlé Riz pilaf Carottes glacées
<b>Végétarien</b>	<b>Filet de sandre poêlé</b>
<b>Samedi</b>	Jambon de la borne Pommes nature Choux blancs
<b>Végétarien</b>	<b>Tomme panée</b>
<b>Dimanche</b>	Gigot d'agneau Gratin dauphinois Fagot de haricots
<b>Végétarien</b>	<b>Chausson aux légumes</b>



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.

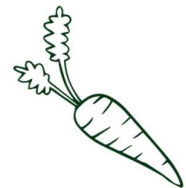
Provenance des viandes : Bœuf CH, Porc CH, Veau CH, Agneau de la région ou NZ, Volaille CH ou Brésil, Poisson CH ou EU



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

## Semaine du 9 au 15 septembre 2024

<b>Lundi</b> <b>Végétarien</b>	Cordon bleu au Gruyère Ebly crémeux Choux de Bruxelles <b>Céleri pané sauce Mornay</b>
<b>Mardi</b> <b>Végétarien</b>	Emincé de poulet à l'aigre-doux Riz parfumé Légumes au sésame <b>Rouleaux de printemps</b>
<b>Mercredi</b> <b>Végétarien</b>	Jarrets de porc aux oignons grelots Polenta Petits pois <b>Börek aux épinards</b>
<b>Jeudi</b> <b>Végétarien</b>	Tomates farcies Farfalle Dés de céleri au pesto <b>Tomates farcies gratinées</b>
<b>Vendredi</b> <b>Végétarien</b>	Pavé de saumon sauce hollandaise Pommes de terre persillées Courgettes jaunes <b>Pavé de saumon sauce hollandaise</b>
<b>Samedi</b> <b>Végétarien</b>	Quiche lorraine (lard et oignons) Etuvée de choux frisés <b>Quiche aux poireaux</b>
<b>Dimanche</b> <b>Végétarien</b>	Rôti de bœuf au vin rouge Pommes paillason Méli-mélo de légumes <b>Dahl de lentilles corail</b>



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 septembre 2024

<b>Lundi</b>	Paupiettes aux petits légumes Penne Brocolis aux amandes	
<b>Végétarien</b>	<b>Rouleaux de courgettes aux petits légumes</b>	
<b>Mardi</b>	Langue de bœuf sauce aux câpres Mousseline de pomme de terre Carottes Vichy	
<b>Végétarien</b>	<b>Tranches de tofu sauce aux câpres</b>	
<b>Mercredi</b>	Merguez et pilons de poulet Couscous Légumes aux épices	
<b>Végétarien</b>	<b>Couscous végétarien</b>	
<b>Jeudi</b>	Carbonnade à la flamande Quartier de pommes de terre rôties Haricots jaunes	
<b>Végétarien</b>	<b>Samossa aux œufs et fines herbes</b>	
<b>Vendredi</b>	Steak de thon sauce citron Lentilles vertes Choux pommes caramélisés	
<b>Végétarien</b>	<b>Steak de thon sauce citron</b>	
<b>Samedi</b>	Tripes à la milanaise Pommes de terre en robe des champs Rosette de choux fleurs	
<b>Végétarien</b>	<b>Ragoût de pois chiches milanaise</b>	
<b>Dimanche</b>	Blanquette de veau Risotto au safran Ratatouille	
<b>Végétarien</b>	<b>Blanquette de légumes</b>	




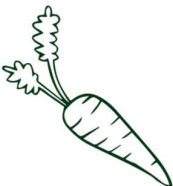






Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.

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 23 au 29 septembre 2024

	<p><b>Lundi</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Emincé de boeuf au vin cuit Riz aux légumes sautés</p> <p><b>Sauté de légumes au vin cuit</b></p>	
	<p><b>Mardi</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Chipolatas au lard Orge perlé Epinards à la crème</p> <p><b>Omelette au fromage</b></p>	
	<p><b>Mercredi</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Spaghetti à la bolognaise Gratin de légumes</p> <p><b>Spaghetti napolitaine</b></p>	
	<p><b>Jeudi</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Tranche de dinde à la crème Gallettes de maïs Fenouil braisé</p> <p><b>Tranche de céleri à la crème</b></p>	
	<p><b>Vendredi</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Filet de truite au beurre Pommes natures Mousseline de céleri</p> <p><b>Filet de truite au beurre</b></p>	
	<p><b>Samedi</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Steak hâché d'agneau Boulgour Piperade</p> <p><b>Cake aux légumes et feta</b></p>	
	<p><b>Dimanche</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Civet de cerf « Grand-mère » Spätzlis maison Choux rouges confits</p> <p><b>Poêlée de spätzli forestière</b></p>	

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.

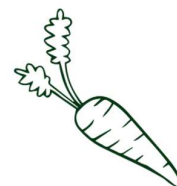
Provenance des viandes : Bœuf CH, Porc CH, Veau CH, Agneau de la région ou NZ, Volaille CH ou Brésil, Poisson CH ou EU



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

## Semaine du 30 septembre au 6 octobre 2024

<b>Lundi</b>	Tranche de porc aux échalotes Coquillettes Tomate provençale	<b>Végétarien</b>	<b>Galette de quinoa au Gorgonzola</b>
<b>Mardi</b>	Ragoût de porc aux champignons Pommes sautées Haricots verts	<b>Végétarien</b>	<b>Strudel aux légumes</b>
<b>Mercredi</b>	Cuisse de poulet rôtie Riz créole Choux de Bruxelles	<b>Végétarien</b>	<b>Pancakes aux patates douces</b>
<b>Jeudi</b>	Bœuf bouilli Pommes de terre et Légumes de la marmite	<b>Végétarien</b>	<b>Œufs à la florentine</b>
<b>Vendredi</b>	Cabillaud poché au vin blanc *Gnocchis sautés Poireaux étuvés	<b>Végétarien</b>	<b>Cabillaud poché au vin blanc</b>
<b>Samedi</b>	Lasagnes maison Pack choï braisé	<b>Végétarien</b>	<b>Lasagnes végétarienne</b>
<b>Dimanche</b>	Emincé du veau à la zürichoise Rösti au beurre Légumes racines	<b>Végétarien</b>	<b>Emincé de tofu à la zürichoise</b>



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 7 au 13 octobre 2024

<p><b>Lundi</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Steak hâché de bœuf au vacherin &amp; oignons confits Lentilles corail Petits pois</p> <p><b>Chou-pomme au vacherin et oignons confits</b></p>	
<p><b>Mardi</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Jambon au madère Fusilli Courgettes sautées</p> <p><b>Blancs de poireaux au Madère</b></p>	
<p><b>Mercredi</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Cevapcici grillés Riz pilaf Navets caramélisés</p> <p><b>Feta panée</b></p>	
<p><b>Jeudi</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Navarin d'agneau aux figues Couscous Légumes épicés</p> <p><b>Couscous aux pois chiches et raisins secs</b></p>	
<p><b>Vendredi</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Friture de sandre sauce tartare Risotto Purée de carottes</p> <p><b>Friture de sandre sauce tartare</b></p>	 
<p><b>Samedi</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Gâteau au fromage Céleri napolitaine</p> <p><b>Gâteau au fromage</b></p>	
<p><b>Dimanche</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Bœuf bourguignon à l'ancienne *Pommes dauphines Jardinière de légumes</p> <p><b>Jalousie aux légumes</b></p>	

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 14 au 20 octobre 2024

 <b>Lundi</b> <b>Végétarien</b>	Saucisson poché Pommes natures Haricots secs <b>Saucisse végétarienne</b>
 <b>Mardi</b> <b>Végétarien</b>	Piccata à la milanaise Cornettes Rutabaga <b>Piccata de céleri à la milanaise</b>
 <b>Mercredi</b> <b>Végétarien</b>	Emincé de porc charcutière Purée maison Brocolis <b>Poivron farci à la ricotta</b>
 <b>Jeudi</b> <b>Végétarien</b>	Pojarski de veau au Porto Polenta gratinée Choux- fleurs <b>Potée de lentilles</b>
 <b>Vendredi</b> <b>Végétarien</b>	Lieu noir au safran Mousseline de pois chiches Julienne de légumes <b>Lieu noir au safran</b>
 <b>Samedi</b> <b>Végétarien</b>	Saucisse à rôtir sauce aux oignons Orecchiette Fondue de poireaux <b>Omelette aux fines herbes</b>
 <b>Dimanche</b> <b>Végétarien</b>	Lapin aux olives noires Gratin dauphinois Légumes glacés <b>Cubes de tofu aux olives</b>






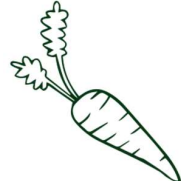




Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.

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 octobre 2024**

	<p><b>Lundi</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Goulache hongroise Grenaille rôtie Romanesco</p> <p><b>Goulache végétarienne</b></p>	
	<p><b>Mardi</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Rôti de porc au miel et moutarde Riz créole Tomate au four</p> <p><b>Toast grillé au fromage de chèvre et miel</b></p>	
	<p><b>Mercredi</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Poitrine de poulet pochée au citron Farfalle al pesto Carottes</p> <p><b>Galettes de pois cassés</b></p>	
	<p><b>Jeudi</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Fricandeaux aux oignons grelots Ebly Laitue braisée</p> <p><b>Cœur d'artichaud aux petits oignons</b></p>	
	<p><b>Vendredi</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Feuilleté du pêcheur Country cuts Epinards en branches</p> <p><b>Feuilleté du pêcheur</b></p>	
	<p><b>Samedi</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Hachis parmentier Duo de haricots</p> <p><b>Parmentier de légumes</b></p>	
	<p><b>Dimanche</b></p> <p><b>Végétarien</b></p>	<p>Choucroute royale</p> <p><b>Choucroute végétarienne</b></p>	

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