

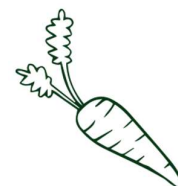


Toute commande ou modification est à communiquer la veille avant 10h00 au 026/347.27.40

## Semaine du 28 octobre au 3 novembre 2024



<b>Lundi</b> <b>28.10</b> <b>Végé</b>	Cordon bleu au Gruyère Penne Petits pois <b>Céleri au fromage pané</b>
<b>Mardi</b> <b>29.10</b> <b>Végé</b>	Emincé de bœuf au vin cuit Riz aux légumes sautés <b>Émincé de légumes au vin cuit</b>
<b>Mercredi</b> <b>30.10</b> <b>Végé</b>	Ragoût de veau Marengo Orge perlé Céleri persillé <b>Ragoût de pois chiches</b>
<b>Jeudi</b> <b>31.10</b> <b>Végé</b>	Steak de poulet mariné Risotto Choux de Bruxelles <b>Potée de lentilles</b>
<b>Vendredi</b> <b>01.11</b> <b>Végé</b>	Filet de truite meunière Ecrasée de pommes de terre Fenouil étuvé <b>Filet de truite meunière</b>
<b>Samedi</b> <b>02.11</b> <b>Végé</b>	Omelette au lard et fines herbes Fusilli Gratin de courge <b>Omelette aux fines herbes</b>
<b>Dimanche</b> <b>03.11</b> <b>Végé</b>	Gigot d'agneau braisé Pommes paillasson Légumes racines <b>Tofu pané</b>



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

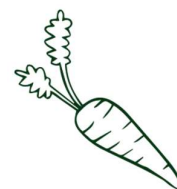
Les mets signalés par un astérisque \* ainsi que les fonds de bouillon auxquels nous recourons ne correspondent pas aux exigences du Label Fait Maison.

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 4 au 10 novembre 2024

<b>Lundi</b> <b>04.11</b> <b>Végé</b>	Tranche de dinde à la crème Lentilles vertes Purée de panais <b>Tranche de céleri à la crème</b>
<b>Mardi</b> <b>05.11</b> <b>Végé</b>	Osso bucco à la gremolata *Gnocchi poêlés Chou frisé <b>Tomme vaudoise panée</b>
<b>Mercredi</b> <b>06.11</b> <b>Végé</b>	Brochette tzigane Frisettes Poireau à la béchamel <b>Brochette de légumes</b>
<b>Jeudi</b> <b>07.11</b> <b>Végé</b>	Pot-au-feu Pommes de terre Légumes de la marmite <b>Cannelloni aux épinards</b>
<b>Vendredi</b> <b>08.11</b> <b>Végé</b>	Pavé de saumon sauce hollandaise Riz pilaf Courgettes provençales <b>Pavé de saumon sauce hollandaise</b>
<b>Samedi</b> <b>09.11</b> <b>Végé</b>	Tartiflette au Reblochon Macédoine de légumes <b>Tartiflette végétarienne</b>
<b>Dimanche</b> <b>10.11</b> <b>Végé</b>	Civet de chevreuil Grand-Mère Spätzli beurrés Poires à Botzi <b>Quiche aux poireaux</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

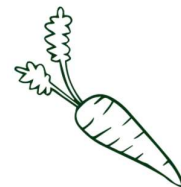
Repas à domicile



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

## Semaine du 11 au 17 novembre 2024

<b>Lundi</b> 11.11 Végé	Ragoût de porc au vin blanc Farfalle al pesto Carottes jaunes <b>Ragoût de légumes au vin blanc</b>
<b>Mardi</b> 12.11 Végé	Tendrons de veau braisés Ebly crémeux Haricots verts <b>Pancakes de patates douces</b>
<b>Mercredi</b> 13.11 Végé	Plats bernois (cochonaille et haricots secs) Pommes de terre nature <b>Saucisse végétarienne</b>
<b>Jeudi</b> 14.11 Végé	Schübling et sauce moutarde Boulogour Navets caramélisés <b>Cœur d'artichaud aux petits légumes</b>
<b>Vendredi</b> 15.11 Végé	Linguine aux crevettes Julienne de légumes <b>Linguine aux crevettes</b>
<b>Samedi</b> 16.11 Végé	Emincé de poulet au curry Riz créole Fruits rôtis <b>Émincé de légumes au curry</b>
<b>Dimanche</b> 17.11 Végé	Cuisse de canard confite Cassoulet Légumes glacés <b>Feuilleté de légumes</b>



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

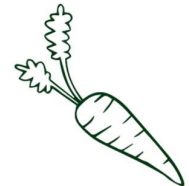
Les mets signalés par un astérisque \* ainsi que les fonds de bouillon auxquels nous recourons ne correspondent pas aux exigences du Label Fait Maison.

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 18 au 24 novembre 2024

<p><b>Lundi</b> 18.11 Végé</p>	<p>Langue de bœuf sauce aux câpres Purée maison Carottes vichy <b>Beignet de courgettes</b></p>
<p><b>Mardi</b> 19.11 Végé</p>	<p>Endives au jambon Riz à la brunoise de légumes <b>Endives sauce rose</b></p>
<p><b>Mercredi</b> 20.11 Végé</p>	<p>Steak haché d'agneau, sauce orientale Couscous Légumes épicés <b>Cake aux légumes</b></p>
<p><b>Jeudi</b> 21.11 Végé</p>	<p>Carbonnade à la flamande Galette de maïs Epinards à la crème <b>Poivron farci</b></p>
<p><b>Vendredi</b> 22.11 Végé</p>	<p>Filet de sandre au beurre Pommes persillées Mousseline de courge <b>Filet de sandre au beurre</b></p>
<p><b>Samedi</b> 23.11 Végé</p>	<p>Macaronis de chalet Embeurrée de choux <b>Macaronis végétariens</b></p>
<p><b>Dimanche</b> 24.11 Végé</p>	<p>Blanquette de veau à l'ancienne Riz safrané Méli-mélo de légumes <b>Blanquette de tofu</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 25 novembre au 1<sup>er</sup> décembre 2024

<b>Lundi</b> <b>25.11</b> <b>Végé</b>	Rôti haché sauce poivre vert Pommes de terre grenaille rôties Chou-fleur <b>Börek aux épinards</b>	
<b>Mardi</b> <b>26.11</b> <b>Végé</b>	Emincé de bœuf aux olives Gnocchi à la romaine Rutabaga <b>Rouleaux de printemps</b>	
<b>Mercredi</b> <b>27.11</b> <b>Végé</b>	Saucisse de veau grillée Orecchiette Pak choï braisé <b>Pita aux légumes</b>	
<b>Jeudi</b> <b>28.11</b> <b>Végé</b>	Poitrine de poulet pochée au citron Rösti Duo de courgettes <b>Crêpes au fromage</b>	
<b>Vendredi</b> <b>29.11</b> <b>Végé</b>	Cabillaud à la bordelaise Risotto d'orge Petits pois carottes <b>Cabillaud à la bordelaise</b>	
<b>Samedi</b> <b>30.11</b> <b>Végé</b>	Quiche aux poireaux et lardons Dés de patates douces <b>Quiche aux poireaux</b>	
<b>Dimanche</b> <b>01.12</b> <b>Végé</b>	Bœuf braisé au vin rouge *Pommes duchesse Jardinière de légumes <b>Quinoa 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 2 au 8 décembre 2024

<p><b>Lundi</b> <b>02.12</b> <b>Végé</b></p>	<p>Saucisson en croûte Cornettes Brocolis aux amandes <b>Feuilleté aux légumes</b></p>	
<p><b>Mardi</b> <b>03.12</b> <b>Végé</b></p>	<p>Demi-coquelet rôti dans son jus Country Cuts Chou rouge confit <b>Strudel aux pommes de terre et épinards</b></p>	
<p><b>Mercredi</b> <b>04.12</b> <b>Végé</b></p>	<p>Sauté de porc aux champignons Dahl de lentilles Haricots jaunes <b>Sauté de tofu aux champignons</b></p>	
<p><b>Judi</b> <b>05.12</b> <b>Végé</b></p>	<p>Lasagne de bœuf maison Colraves rôtis au beurre <b>Lasagne aux légumes</b></p>	
<p><b>Vendredi</b> <b>06.12</b> <b>Végé</b></p>	<p>Joues de sandre à la ciboulette Ecrasée de pommes de terre à l'huile d'olive Cubes de Butternut <b>Joues de sandre à la ciboulette</b></p>	
<p><b>Samedi</b> <b>07.12</b> <b>Végé</b></p>	<p>Steak haché à la fribourgeoise Spätzli maison Choux de Bruxelles <b>Quiche aux légumes</b></p>	
<p><b>Dimanche</b> <b>08.12</b> <b>Végé</b></p>	<p>Lapin à la moutarde en grains Polenta Légumes du marché <b>Légumes à la moutarde</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 9 au 15 décembre 2024

	<p><b>Lundi</b> <b>09.12</b> <b>Végé</b></p> <p>Emincé de poulet à l'aigre-doux Riz parfumé Légumes au sésame <b>Émincé de légumes à l'aigre-doux</b></p>	
	<p><b>Mardi</b> <b>10.12</b> <b>Végé</b></p> <p>Fricandeaux aux oignons grelots Purée de pois chiche Chou Romanesco <b>Omelette au fromage</b></p>	
	<p><b>Mercredi</b> <b>11.12</b> <b>Végé</b></p> <p>Goulash à la hongroise Pommes sautées Fenouil braisé <b>Goulash de légumes à la hongroise</b></p>	
	<p><b>Jeudi</b> <b>12.12</b> <b>Végé</b></p> <p>Jambon au Madère Frisettes Epinards à l'ail <b>Endive au madère</b></p>	
	<p><b>Vendredi</b> <b>13.12</b> <b>Végé</b></p> <p>Steak de thon au citron vert Riz pilaf Céleri napolitaine <b>Steak de thon au citron vert</b></p>	
	<p><b>Samedi</b> <b>14.12</b> <b>Végé</b></p> <p>Cevapcici grillés Ebly aux herbes Gratin de chou-fleur <b>Crêpe aux champignons</b></p>	
	<p><b>Dimanche</b> <b>15.12</b> <b>Végé</b></p> <p>Choucroute garnie <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.

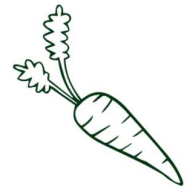
Provenance des viandes : Bœuf CH, Porc CH, Veau CH, Agneau de la région ou NZ, Volaille CH ou Brésil, Poisson CH ou EU



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

**Semaine du 16 au 22 décembre 2024**

<b>Lundi</b> <b>16.12</b> <b>Végé</b>	Tranche de porc aux échalotes Quinoa Haricots verts <b>Toast grillé et son chèvre chaud au miel</b>
<b>Mardi</b> <b>17.12</b> <b>Végé</b>	Ailes de poulet au paprika Perles de pâtes Chou frisé <b>Gratin de légumes</b>
<b>Mercredi</b> <b>18.12</b> <b>Végé</b>	Papet vaudois et sa boucle de saucisse aux choux <b>Saucisse végétarienne</b>
<b>Jeudi</b> <b>19.12</b> <b>Végé</b>	Navarin d'agneau aux figues Couscous Légumes aux épices <b>Tofu aux figues</b>
<b>Vendredi</b> <b>20.12</b> <b>Végé</b>	Filet de truite aux amandes Pommes de terre nature Julienne de légumes <b>Filet de truite aux amandes</b>
<b>Samedi</b> <b>21.12</b> <b>Végé</b>	Hachis Parmentier Laitue braisée <b>Hachis parmentier de légumes</b>
<b>Dimanche</b> <b>22.12</b> <b>Végé</b>	Bœuf bourguignon recette traditionnelle *Pommes dauphine Ratatouille hivernale <b>Galette de quinoa</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 décembre 2024

 <b>Lundi</b> <b>23.12</b> <b>Végétarien</b>	Pojarski de veau au Marsala *Gnocchi sautés Courgettes provençales <b>Pain aux légumes et noix</b>	
<b>Mardi</b> <b>24.12</b> <b>Végétarien</b>	Rôti de dinde au Porto Marrons glacés Petits pois carottes <b>Tian de légumes</b>	
 <b>Mercredi</b> <b>25.12</b> <b>Végétarien</b>	Grenadin de veau aux morilles Gratin dauphinois Méli-mélo de légumes <b>Nuggets végétariens</b>	
<b>Jeudi</b> <b>26.12</b> <b>Végétarien</b>	Emincé de porc au vin cuit Riz aux légumes sautés <b>Samossas de légumes</b>	
 <b>Vendredi</b> <b>27.12</b> <b>Végétarien</b>	Lieu noir poché au safran Lentilles corail Brocolis <b>Lieu noir poché au safran</b>	
 <b>Samedi</b> <b>28.12</b> <b>Végétarien</b>	Spaghetti à la carbonara Dés de panais au pesto <b>Spaghetti aux légumes</b>	
<b>Dimanche</b> <b>29.12</b> <b>Végétarien</b>	Rôti de bœuf au vin rouge Pommes paillasson Duo de légumes <b>Courgette farcie</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 30 décembre au 5 janvier 2025**

 <b>Lundi</b> <b>30.12</b> <b>Végétarien</b>	Saucisse à rôtir sauce aux oignons Fusilli Chou blanc <b>Gâteau au fromage</b>
 <b>Mardi</b> <b>31.12</b> <b>Végétarien</b>	Gigot d'agneau au romarin Polenta gratinée Navets caramélisés <b>Boulette de lentilles corail</b>
 <b>Mercredi</b> <b>01.01</b> <b>Végétarien</b>	Mignons de porc moutarde à l'ancienne Risotto aux bolets Légumes glacés <b>Cake aux légumes</b>
 <b>Jeudi</b> <b>02.01</b> <b>Végétarien</b>	Cuisse de poulet rôtie Purée maison Endives braisées <b>Tomme farcie</b>
 <b>Vendredi</b> <b>03.01</b> <b>Végétarien</b>	Lasagne au saumon Fondue de poireaux <b>Lasagne au saumon</b>
 <b>Samedi</b> <b>04.01</b> <b>Végétarien</b>	Omelette au jambon fromage Pommes sautées Rutabaga <b>Omelette au fromage et fines herbes</b>
 <b>Dimanche</b> <b>05.01</b> <b>Végétarien</b>	Blanquette de veau à l'ancienne Penne au beurre Gratin de légumes <b>Blanquette de tofu à l'ancienne</b>






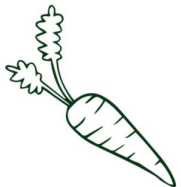





Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.

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 6 au 12 janvier 2025

	<p><b>Lundi</b> 06.01 Végétarien</p> <p>Emincé de bœuf Stroganoff Riz créole Chou Romanesco <b>Émincé de légumes Stroganoff</b></p>	
	<p><b>Mardi</b> 07.01 Végétarien</p> <p>Plat bernois (Cochonaille et haricots secs) Pommes de terre nature <b>Saucisse végétarienne</b></p>	
	<p><b>Mercredi</b> 08.01 Végétarien</p> <p>Piccata à la milanaise Cornettes Haricots verts <b>Piccata de céleri</b></p>	
	<p><b>Jeudi</b> 09.01 Végétarien</p> <p>Cordon bleu au Vacherin Bulgour томатé Etuvée de chou <b>Rouleaux de printemps</b></p>	
	<p><b>Vendredi</b> 10.01 Végétarien</p> <p>Friture de sandre sauce tartare Ecrasé de pommes de terre Epinards à la crème <b>Friture de sandre sauce tartare</b></p>	
	<p><b>Samedi</b> 11.01 Végétarien</p> <p>Jarret de porc aux petits oignons Lentilles vertes Chou-fleur <b>Champignons farcis</b></p>	
	<p><b>Dimanche</b> 12.01 Végétarien</p> <p>Suprême de pintade au vin jaune Country Cuts Légumes du marché <b>Nuggets végétariens</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