



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 9 au 15 février 2026

Lundi 09.02 Végé	Emincé de dinde au miel et à la moutarde Riz parfumé Courgettes au sésame Rouleaux de printemps
Mardi 10.02 Végé	Ossobuco à la gremolata Polenta crémeuse Choux frisés Gâteau au fromage
Mercredi 11.02 Végé	Rôti haché sauce poivrade Farfalle Rutabaga Lentilles béluga sauce poivrade
Judi 12.02 Végé	Ragout de veau aux olives Orge perlée Petits pois Ragoût de tofu aux olives
Vendredi 13.02 Végé	Pavé de saumon (Nor) sauce béarnaise Pommes de terre persillées Etuveé de fenouil Idem
Samedi 14.02 Végé	Schübling grillé Risotto Rosettes de chou romanesco Schübling végétal
Dimanche 15.02 Végé	Joues de bœuf confites Gratin dauphinois Jardinière de légumes Cannelloni florentine

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, Dinde & Pintade FR, Agneau AUS, Canard FR, Lapin HON

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

Semaine du 16 au 22 février 2026

<p>Lundi 16.02 Végé</p>	<p>Tendrons de veau braisés Frisettes Carottes jaunes Flan de légumes</p>
<p>Mardi 17.02 Végé</p>	<p>Tranche de porc aux échalotes Riz pilaf Céleri au pesto Quiche aux échalotes</p>
<p>Mercredi 18.02 Végé</p>	<p>Piccata à la milanaise *Gnocchi beurrés Brocolis Piccata de colrave</p>
<p>Judi 19.02 Végé</p>	<p>Jambon au madère Pomme de terre sautées Haricots verts Poireaux au Madère</p>
<p>Vendredi 20.02 Végé</p>	<p>Feuilleté du pêcheur (FAO 27) Mousseline de pois chiches Julienne de légumes Idem</p>
<p>Samedi 21.02 Végé</p>	<p>Macaroni du chalet Macaroni au fromage</p>
<p>Dimanche 22.02 Végé</p>	<p>Emincé de veau à la zürichoise Rösti Légumes glacés Omelette aux champignons</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, Dinde & Pintade FR, Agneau AUS, Canard FR, Lapin HON

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

Semaine du 23 février au 1er mars 2026

<p>Lundi 23.02 Végé</p>	<p>Cordon bleu fribourgeois Dés de patates douces Chou-fleur Cordon bleu de céleri</p>
<p>Mardi 24.02 Végé</p>	<p>Steak de poulet mariné Penne Navets caramélisés Börek aux épinards</p>
<p>Mercredi 25.02 Végé</p>	<p>Navarin d'agneau aux figues Couscous Courge aux épices Ragoût de pois chiches aux figues</p>
<p>Judi 26.02 Végé</p>	<p>Langue de bœuf sauce aux câpres Purée maison Carottes Vichy Tranche de tofu aux câpres</p>
<p>Vendredi 27.02 Végé</p>	<p>Filet de truite (lta) meunière Riz créole Fondue de poireaux Idem</p>
<p>Samedi 28.02 Végé</p>	<p>Saucisson en croûte Perles de pâtes Epinards Jalousie aux légumes et mozzarella</p>
<p>Dimanche 01.03 Végé</p>	<p>Lapin à la moutarde à l'ancienne Polenta Méli-mélo de légumes Sauté végétal à la moutarde</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, Dinde & Pintade FR, Agneau AUS, Canard FR, Lapin HON

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

Semaine du 2 au 8 mars 2026

<p>Lundi 02.03 Végé</p>	<p>Boulettes de bœuf à l'américaine Fussili Panais tomatés Fallafel et sauce yoghourt</p>
<p>Mardi 03.03 Végé</p>	<p>Saucisse à rôtir aux oignons Quinoa Duo de courgettes Beignets d'oignons frits</p>
<p>Mercredi 04.03 Végé</p>	<p>Poitrine de poulet au citron vert Pommes de terre grenaille rôties Choux pointus Baguette toastée au chèvre et miel</p>
<p>Judi 05.03 Végé</p>	<p>Emincé de bœuf au vin cuit Riz basmati Choux de Bruxelles Poêlée de lentilles au vin cuit</p>
<p>Vendredi 06.03 Végé</p>	<p>Cabillaud (FAO27) poché au vin blanc Ecrasé de pommes de terre Macédoine de légumes Idem</p>
<p>Samedi 07.03 Végé</p>	<p>Pad Thaï (nouille de riz) au porc & gingembre Pad Thaï aux légumes</p>
<p>Dimanche 08.03 Végé</p>	<p>Rôti de veau aux champignons Riz safrané Gratin de légumes Quiche aux champignons</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, Dinde & Pintade FR, Agneau AUS, Canard FR, Lapin HON

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

Semaine du 9 au 1 mars 2026

<p>Lundi 09.03 Végé</p>	<p>Emincé de porc charcutière Country Cuts Fenouil braisé Nuggets végétariens</p>
<p>Mardi 10.03 Végé</p>	<p>Paupiettes aux petits légumes Boulgour Colraves rôtis Paupiettes de courgettes gratinées</p>
<p>Mercredi 11.03 Végé</p>	<p>Plat bernois (cochonaille et haricots secs) Pommes de terre nature Lasagne aux légumes</p>
<p>Judi 12.03 Végé</p>	<p>Sauté de bœuf au balsamique Cornettes Rosettes de romanesco Haricots blancs au balsamique</p>
<p>Vendredi 13.03 Végé</p>	<p>Dos de sandre (Est) aux amandes Riz sauvage Purée de carottes Idem</p>
<p>Samedi 14.03 Végé</p>	<p>Tartiflette savoyarde Tartiflette aux légumes</p>
<p>Dimanche 15.03 Végé</p>	<p>Ragoût de canard à l'orange Pommes de terre sautées Légumes du marché Galettes de quinoa à l'orange</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, Dinde & Pintade FR, Agneau AUS, Canard FR, Lapin HON



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 mars 2026

Lundi 16.03 Végé	Escalope de dinde à la crème Ebly aux herbettes Embeurré de choux Escalope de tofu à la crème
Mardi 17.03 Végé	Bœuf bouilli Pommes de terre et légumes au bouillon Œufs pochés
Mercredi 18.03 Végé	Saucisse de veau grillée Coquillettes Epinards à la crème Saucisse blanche végétale
Judi 19.03 Végé	Cevapcici sauce provençale Riz pilaf Rutabaga Feta panée à la provençale
Vendredi 20.03 Végé	Lieu noir (FAO 27) à la bordelaise Risotto Céleri napolitaine Idem
Samedi 21.03 Végé	Spaghetti à la bolognaise & petits légumes Spaghetti al pesto
Dimanche 22.03 Végé	Choucroute royale Gnocchis au Gorgonzola et noix

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, Dinde & Pintade FR, Agneau AUS, Canard FR, Lapin HON

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

Semaine du 23 au 29 mars 2026

<p>Lundi 23.03 Végé</p>	<p>Pojarski au vin doux Orge perlée Duo de carottes Ragoût de pois chiches au vin doux</p>
<p>Mardi 24.03 Végé</p>	<p>Emincé de poulet aux cacahuètes Riz aux légumes sautés Nems aux légumes et soja</p>
<p>Mercredi 25.03 Végé</p>	<p>Rôti de porc aux pruneaux Orecchiette Haricots verts Poêlée de pois cassés aux pruneaux</p>
<p>Jeudi 26.03 Végé</p>	<p>Omelette au jambon et fromage * Gnocchi Chou-fleur Omelette au fromage</p>
<p>Vendredi 27.03 Végé</p>	<p>Friture du pêcheur (Pol) sauce tartare Pommes de terre nature Courgettes sautées Idem</p>
<p>Samedi 28.03 Végé</p>	<p>Carré de porc fumé Lentilles vertes Choux blancs Tranches de tofu fumé</p>
<p>Dimanche 29.03 Végé</p>	<p>Boeuf braisé au Merlot *Pommes Duchesse Légumes racines Champignons farcis</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 : Boeuf CH, Porc CH, Veau CH, Dinde & Pintade FR, Agneau AUS, Canard FR, Lapin HON

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

Semaine du 30 mars au 5 avril 2026

<p>Lundi 30.03 Végé</p>	<p>Jarrets de porc aux oignons grelots Polenta Dés de navets Poivron farci</p>
<p>Mardi 31.03 Végé</p>	<p>Ragoût de veau Marengo Pâtes spirale Petits pois Ragoût végétarien Marengo</p>
<p>Mercredi 01.04 Végé</p>	<p>Steak haché au Gruyère & oignons confits Pommes de terre sautées Brocolis Courgette grillée au Gruyère et oignons confits</p>
<p>Judi 02.04 Végé</p>	<p>Carbonnade à la bière Riz beurré Choux rouges Dahl de lentilles corail</p>
<p>Vendredi 03.04 Végé</p>	<p>Filet de truite (1ta) saumonée Ecrasé de pommes de terre aux herbes Julienne de légumes Idem</p>
<p>Samedi 04.04 Végé</p>	<p>Ailes de poulet au paprika Boullgour tomaté Choux de Bruxelles Jalousie aux légumes</p>
<p>Dimanche 05.04 Végé</p>	<p>Filet mignon aux morilles Gratin dauphinois Légumes glacés Œufs pochés aux morilles</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, Dinde & Pintade FR, Agneau AUS, Canard FR, Lapin HON