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 novembre 2026

Lundi **16.11** **Végé**	Steak haché d'agneau au romarin Dahl de lentilles Chou Romanesco **Dahl de lentilles et légumes grillés**
Mardi **17.11** **Végé**	Goulash hongroise Pommes de terre sautées Céleri béchamel **Goulash de pois chiches**
Mercredi **18.11** **Végé**	Escalope de dinde à la crème Penne Embeurrée de choux **Tranche de tofu à la crème**
Jeudi **19.11** **Végé**	Papet vaudois et sa boucle de saucisse **Cannelloni à la vaudoise**
Vendredi **20.11** **Végé**	Cabillaud(FAO 27) poché au citron vert Riz sauvage Macédoine de légumes **Idem**
Samedi **21.11** **Végé**	Paupiettes aux petits oignons Polenta crémeuse Choux de Bruxelles **Paupiettes de courgettes gratinées**
Dimanche **22.11** **Végé**	Emincé de faisan aux raisins secs Spätzli Chou rouge confit **Poêlée de spätzlis aux champignons**

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.
Les mets signalés par un astérisque * ainsi que les fonds, bouillons & pâtes à tartes 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 23 au 29 novembre 2026

Lundi 23.11	Tendron de veau braisé Ebly crémeux Duo de carottes
Végé	**Baguette Marguarita au Vacherin**
Mardi 24.11	Cordon bleu de l'Echine d'Or Coquillettes Rosettes de brocolis
Végé	**Cordon bleu de céleri**
Mercredi 25.11	Roti haché maison sauce poivrade Riz pilaf Courgettes provençales
Végé	**Quiche aux champignons**
Jeudi 26.11	Ragoût de porc au vin blanc Pomme mousseline Gratin de butternut
Végé	**Ragoût de pois cassés au vin blanc**
Vendredi 27.11	Filet de truite(Ita) meunière Pommes de terre persillées Panais à la napolitaine
Végé	**Idem**
Samedi 28.11	Spaghetti à la carbonara - Gruyère râpé
Végé	**Spaghetti al Pesto**
Dimanche 29.11	Bœuf braisé au Merlot * Pommes dauphines Légumes glacés
Végé	***Emincé végé au Merlot**

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.
Les mets signalés par un astérisque * ainsi que les fonds, bouillons & pâtes à tartes 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 30 novembre au 6 décembre 2026

Lundi **30.11**	Schübling grillé Farfalle Petits pois à la française
Végé	***Schübling végétarien**
Mardi **01.12**	Steak haché à la valaisanne Risotto d'orge Rutabaga
Végé	**Courgette grillée à la valaisanne**
Mercredi **02.12**	Emincé de porc charcutière Country Cuts Chou-fleur
Végé	**Lentilles bélouga aux cornichons**
Jeudi **03.12**	Couscous Royal
Végé	**Couscous aux légumes**
Vendredi **04.12**	Pavé de saumon(Nor) sauce hollandaise Ecrasé de pommes de terre aux olives Fenouil étuvé
Végé	**Idem**
Samedi **05.12**	Quiche lorraine Perles de pâtes Pack choï
Végé	**Quiche aux poireaux**
Dimanche **06.12**	Blanquette de veau à l'ancienne Riz safrané Méli-mélo de légumes
Végé	**Blanquette aux légumes et œuf durs**

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.
Les mets signalés par un astérisque * ainsi que les fonds, bouillons & pâtes à tartes 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 7 au 13 décembre 2026

Lundi **07.12**	Tranche de porc miel & moutarde Grenailles rôties Epinards à l'ail
Végé	**Baguette toastée au chèvre et miel**
Mardi **08.12**	Riz casimir (émincé de poulet au curry & fruits)
Végé	**Curry de pois chiches**
Mercredi **09.12**	Cevapcici sauce orientale Purée de patates douces Bâtonnets de légumes
Végé	**Falafels, sauce yoghourt**
Jeudi **10.12**	Tomme panée Pommes de terre sautées Haricots verts
Végé	**Idem**
Vendredi **11.12**	Feuilleté du pêcheur (FAO27 & Nor) Mousseline de pois chiches Julienne de légumes
Végé	**Idem**
Samedi **12.12**	Macaroni du chalet
Végé	**Macaroni aux légumes et fromage**
Dimanche **13.12**	Ragoût de canard à l'orange Cassoulet Légumes racines
Végé	**Cassoulet végétarien**

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.
Les mets signalés par un astérisque * ainsi que les fonds, bouillons & pâtes à tartes 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 14 au 20 décembre 2026

Lundi **14.12** **Végé**	Steak de poulet mariné Riz parfumé Etuvée de choix pointus ***Nuggets végétariens**
Mardi **15.12** **Végé**	Emincé de bœuf aux olives Boulgour épicé Navets caramélisés **Ragoût de lentilles aux olives**
Mercredi **16.12** **Végé**	Plat bernois (cochonaille et haricots secs) Pommes de terre nature **Lasagnes aux légumes**
Jeudi **17.12** **Végé**	Pojarski au Marsala *Gnocchi sautés Carottes jaunes **Poêlée de gnocchis aux légumes**
Vendredi **18.12** **Végé**	Filet de sandre(Est) aux amandes Riz pilaf Fondue de poireaux **Idem**
Samedi **19.12** **Végé**	Pad Thaï (nouilles de riz, porc & légumes) **Pad Thaï végétarien**
Dimanche **20.12** **Végé**	Bœuf bourguignon traditionnel *Pommes Duchesse Légumes du marché **Champignons farcis**

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.
Les mets signalés par un astérisque * ainsi que les fonds, bouillons & pâtes à tartes 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 21 au 27 décembre 2026

Lundi 21.12	Saucisse de veau sauce moutarde Frisettes Choux de Bruxelles
Végé	***Saucisse blanche sans viande**
Mardi 22.12	Brochette tzigane Lentilles vertes à la crème Chou rouge
Végé	**Brochette de tofu et légumes**
Mercredi 23.12	Langue de bœuf sauce aux câpres Purée maison Carottes Vichy
Végé	**Galettes de pomme de terre aux câpres**
Jeudi 24.12	Roulade de dinde aux marrons, jus au Porto Risotto aux cèpes Duo de légumes
Végé	**Risotto aux cèpes et pecorino**
Vendredi 25.12	Filet mignon aux morilles Gratin dauphinois Fagots de haricots
Végé	**Œufs pochés aux morilles**
Samedi 26.12	Tartiflette savoyarde
Végé	**Tartiflette végétarienne**
Dimanche 27.12	Gigot d'agneau cuisson lente Fèves au beurre Ratatouille hivernale
Végé	**Jalousie aux légumes et Tartare**

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.
Les mets signalés par un astérisque * ainsi que les fonds, bouillons & pâtes à tartes 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 28 décembre 2026 au 3 janvier 2027

Lundi **28.12**	Ragoût de bœuf au vin cuit Riz aux légumes sautés
Végé	**Rouleaux de printemps**
Mardi **29.12**	Pot-au-feu
Végé	**Pot-au feu de tofu**
Mercredi **30.12**	Omelette jambon et fromage Farfalle Laitue braisée
Végé	**Omelette au fromage et fines herbes**
Jeudi **31.12**	Grenadin de veau sauce moutarde en grains Pommes paillasson Légumes glacés
Végé	**Chausson aux légumes et Mont d'Or**
Vendredi **01.01**	Truite saumonée(Ita) poêlée au beurre Ebly crémeux aux herbes Purée de potimarron
Végé	**Idem**
Samedi **02.01**	Osso bucco à la gremolata Polenta Haricots jaunes
Végé	**Colraves à la gremolata**
Dimanche **03.01**	Poitrine de pintade au vin doux Cornettes au beurre Petits pois et carottes
Végé	**Lentilles corail au vin doux**

Tous nos repas sont accompagnés d'une salade (sans sauce) et d'une soupe.
Les mets signalés par un astérisque * ainsi que les fonds, bouillons & pâtes à tartes 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 4 au 10 janvier 2027

Lundi **04.01** **Végé**	Saucisse à rôtir sauce aux oignons Rösti Céleri au pesto ***Emincé végétarien aux oignons**
Mardi **05.01** **Végé**	Navarin d'agneau aux figues Couscous Légumes épicés **Samoussas aux œufs**
Mercredi **06.01** **Végé**	Escalope de poulet sauce au citron Fusilli Choux frisés **Galettes de quinoa au citron**
Jeudi **07.01** **Végé**	Spaghetti à la bolognaise et petits légumes **Spaghetti à la butternut**
Vendredi **08.01** **Végé**	Lieu noir(FAO27) à la bordelaise Ecrasé de pommes de terre Epinards à la crème **Idem**
Samedi **09.01** **Végé**	Ragoût de veau Marengo *Pommes noisettes Fenouil braisé **Haricots blancs façon Marengo**
Dimanche **10.01** **Végé**	Choucroute Royale **Hachis parmentier aux 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, bouillons & pâtes à tartes 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