

**Toute commande ou modification est à communiquer avant 10h00 pour le lendemain au 026/347.27.40 ou par mail à [rad@st-louis.ch](mailto:rad@st-louis.ch)**

### Repas de la semaine du 14 au 20 septembre 2020

<b>Lundi</b>	Tomate farcie à la viande Risotto au safran Brocolis aux amandes
<b>Mardi</b>	Sauté de veau au chorizo Spätzli Ratatouille
<b>Mercredi</b>	Saucisse à rôtir aux oignons Rösti Choux frisés à l'ail
<b>Jeudi</b>	Bouilli de bœuf au raifort Cornettes au beurre Jardinière de légumes
<b>Vendredi</b>	Brochette de poisson au curry Riz persillé Gratin de courgettes
<b>Samedi</b>	Escalope de poulet au paprika Ecrasé de pommes de terre Poireau à la crème
<b>Dimanche</b>	Gigot d'agneau aux raisins Couscous à la menthe Haricots verts au thym

Tous nos repas sont cuisinés sans alcool et sont accompagnés d'une salade sans sauce et d'un bol de soupe.



« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH ».

#### Provenance des viandes

Bœuf : CH

Agneau : De la région ou NZ

Porc : CH

Volaille : CH ou UE

Veau : CH

**Toute commande ou modification est à communiquer avant 10h00 pour le lendemain au 026/347.27.40 ou par mail à rad@st-louis.ch**

**Repas de la semaine du 21 au 27 septembre 2020**

<b>Lundi</b>	Spaghettis bolognaise Blancs de poireau vinaigrette
<b>Mardi</b>	Paupiette de bœuf balsamique Pommes mousseline Purée de potimarron
<b>Mercredi</b>	Escalope de porc aux champignons Polenta au parmesan Choux-rouges au sirop d'érable
<b>Jeudi</b>	Cuisse de poulet basquaise Riz au citron Caviar d'aubergines
<b>Vendredi</b>	Cabillaud pané sauce tartare Pommes au séré Fenouil à la tomates
<b>Samedi</b>	Tournedos de dinde au romarin Orecchiettes à la tomate Choux de Bruxelles à l'ail
<b>Dimanche</b>	Saucisson en croute sauce moutarde Gratin dauphinois Tomate panée provençale

Tous nos repas sont cuisinés sans alcool et sont accompagnés d'une salade sans sauce et d'un bol de soupe.



« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH ».

Provenance des viandes

Bœuf : CH  
Agneau : De la région ou NZ

Porc : CH  
Volaille : CH ou UE

Veau : CH

**Toute commande ou modification est à communiquer avant 10h00 pour le lendemain au 026/347.27.40 ou par mail à rad@st-louis.ch**

**Repas de la semaine du 28 septembre au 4 octobre 2020**

<b>Lundi</b>	Emincé de dinde au curry Boulgour à la tomate Banane grillée
<b>Mardi</b>	Escalope de porc panée Galette de semoule au citron Gratin de carottes jaunes
<b>Mercredi</b>	Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaf Laitue braisée
<b>Jeudi</b>	Steak haché de bœuf sauce charcutière Pommes country Poivrons grillés
<b>Vendredi</b>	Filet de saumon à l'aneth Risotto au gorgonzola Ragoût d'endives
<b>Samedi</b>	Langue de bœuf aux câpres Pommes nature Choux-fleurs mimosa
<b>Dimanche</b>	Filet de veau aux morilles Tagliatelles au pesto Carottes vichy

Tous nos repas sont cuisinés sans alcool et sont accompagnés d'une salade sans sauce et d'un bol de soupe.



« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH ».

Provenance des viandes

Bœuf : CH

Agneau : De la région ou NZ

Porc : CH

Volaille : CH ou UE

Veau : CH

**Toute commande ou modification est à communiquer avant 10h00 pour le lendemain au 026/347.27.40 ou par mail à rad@st-louis.ch**

### Repas de la semaine du 5 au 11 octobre 2020

<b>Lundi</b>	Ragoût de bœuf au paprika Papardelles Epinards en branches
<b>Mardi</b>	Cuisse de lapin aux graines de moutarde Polenta à la tomate Purée de courge
<b>Mercredi</b>	Cordon bleu au gruyère Cornettes à la tomate Laitue romaine braisée
<b>Jeudi</b>	Saucisse de veau aux oignons Rösti à la bernoise Fenouil au safran
<b>Vendredi</b>	Lasagne au saumon et épinards
<b>Samedi</b>	Suprême de pintade au cidre Pommes rissolées Tomate provençale
<b>Dimanche</b>	Civet de sanglier aux aïrelles Spätzli aux noisettes Poussins à la confiture d'orange

Tous nos repas sont cuisinés sans alcool et sont accompagnés d'une salade sans sauce et d'un bol de soupe.



« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH ».

#### Provenance des viandes

Bœuf : CH

Agneau : De la région ou NZ

Porc : CH

Volaille : CH ou UE

Veau : CH

**Toute commande ou modification est à communiquer avant 10h00 pour le lendemain au 026/347.27.40 ou par mail à rad@st-louis.ch**

### Repas de la semaine du 12 au 18 octobre 2020

<b>Lundi</b>	Emincé de dinde à l'orientale Nouilles de riz Jardinière d'aubergines grillées
<b>Mardi</b>	Bouilli de bœuf vinaigrette aux légumes Pommes nature Carottes au bouillon
<b>Mercredi</b>	Piccata de poulet à la milanaise Carré de polenta au parmesan Courgettes sautées au romarin
<b>Jeudi</b>	Ragoût de porc aux poivrons Boulgour aux noix Navets glacés
<b>Vendredi</b>	Filet de sandre aux baies roses Risotto au safran Tomates cherry à l'origan
<b>Samedi</b>	Jambon de la borne Gratin de pommes de terre Haricots verts au thym
<b>Dimanche</b>	Emincé de chevreuil aux bolets Nouilles au beurre Choux de Bruxelles grillés

Tous nos repas sont cuisinés sans alcool et sont accompagnés d'une salade sans sauce et d'un bol de soupe.



« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH ».

#### Provenance des viandes

Bœuf : CH  
Agneau : De la région ou NZ

Porc : CH  
Volaille : CH ou UE

Veau : CH

**Toute commande ou modification est à communiquer avant 10h00 pour le lendemain au 026/347.27.40 ou par mail à rad@st-louis.ch**

### Repas de la semaine du 19 au 25 octobre 2020

<b>Lundi</b>	Cou de porc au miel Pommes sautées Endives meunières
<b>Mardi</b>	Spaghettis carbonara Purée de racines rouges
<b>Mercredi</b>	Emincé d'agneau aux pruneaux Couscous aux raisins secs Batônnets de carottes
<b>Jeudi</b>	Cuisse de poulet à l'ananas Risotto à la courge Choux-fleurs persillés
<b>Vendredi</b>	Pavé de cabillaud à la tomate et aux olives Pommes nature Brocolis aux pignons torréfiés
<b>Samedi</b>	Papet vaudois
<b>Dimanche</b>	Escalope de cerf au vin cuit Purée de pommes de terre Marrons glacés

Tous nos repas sont cuisinés sans alcool et sont accompagnés d'une salade sans sauce et d'un bol de soupe.



« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH ».

#### Provenance des viandes

Bœuf : CH

Agneau : De la région ou NZ

Porc : CH

Volaille : CH ou UE

Veau : CH

**Toute commande ou modification est à communiquer avant 10h00 pour le lendemain au 026/347.27.40 ou par mail à rad@st-louis.ch**

### Repas de la semaine du 26 octobre au 1<sup>er</sup> novembre 2020

<b>Lundi</b>	Filet de poulet jaune aux chanterelles Cornettes au beurre Raves glacées
<b>Mardi</b>	Navarin d'agneau aux figues Galette de semoule à l'orange Purée de courge
<b>Mercredi</b>	Tranche panée de porc Pommes rissolées Poireau vinaigrette
<b>Jeudi</b>	Jarret de veau gremolata Risotto au safran Choux de Bruxelles
<b>Vendredi</b>	Escalope de saumon grillée à l'aneth Purée mousseline Fenouil en ragoût
<b>Samedi</b>	Choucroute garnie
<b>Dimanche</b>	Civet de cerf au chocolat Spätzli Pommes aux airelles

Tous nos repas sont cuisinés sans alcool et sont accompagnés d'une salade sans sauce et d'un bol de soupe.



« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH ».

#### Provenance des viandes

Bœuf : CH

Agneau : De la région ou NZ

Porc : CH

Volaille : CH ou UE

Veau : CH

**Toute commande ou modification est à communiquer avant 10h00 pour le lendemain au 026/347.27.40 ou par mail à rad@st-louis.ch**

### Repas de la semaine du 2 au 8 novembre 2020

<b>Lundi</b>	Cuisse de lapin au vinaigre blanc Pommes duchesse Caviar d'aubergines
<b>Mardi</b>	Blanquette de veau à l'ancienne Riz ciboulette Tomate au pesto
<b>Mercredi</b>	Cuisse de canette à l'orange Purée de marrons Choux pommes persillés
<b>Jeudi</b>	Steak d'agneau haché Tranches de panais à l'huile de noisettes Brocolis à l'ail
<b>Vendredi</b>	Filet de truite au citron vert Pommes au séché Carottes vichy
<b>Samedi</b>	Emincé de bœuf stroganoff Pâtes aux graines de fenouil Romanesco gratiné
<b>Dimanche</b>	Filet de porc aux champignons des bois Risotto à l'huile de truffes Ratatouille

Tous nos repas sont cuisinés sans alcool et sont accompagnés d'une salade sans sauce et d'un bol de soupe.



« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH ».

#### Provenance des viandes

Bœuf : CH  
Agneau : De la région ou NZ

Porc : CH  
Volaille : CH ou UE

Veau : CH

**Toute commande ou modification est à communiquer avant 10h00 pour le lendemain au 026/347.27.40 ou par mail à rad@st-louis.ch**

**Repas de la semaine du 9 au 15 novembre 2020**

<b>Lundi</b>	Pojarski de veau à l'estragon Gratin dauphinois Choux frisés au bouillon
<b>Mardi</b>	Escalope de poulet au citron *Gnocchis au gorgonzola Epinards en branches
<b>Mercredi</b>	Emincé d'agneau aux pruneaux Rösti aux lardons Ragoût de potimarrons à la cannelle
<b>Jeudi</b>	Paupiette de bœuf aux petits oignons Purée de pommes de terre Ragoût de betteraves rouges
<b>Vendredi</b>	Dos de cabillaud sauce hollandaise Riz basmati au curry Tomate panée aux herbes fraîches
<b>Samedi</b>	Brochette de viande hachée à la mexicaine Polenta au parmesan Choux-rouges grenadine
<b>Dimanche</b>	Tournedos de dinde aux morilles Tagliatelles *Petit-pois - carottes

Tous nos repas sont cuisinés sans alcool et sont accompagnés d'une salade sans sauce et d'un bol de soupe.



« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH ».

Provenance des viandes

Bœuf : CH

Agneau : De la région ou NZ

Porc : CH

Volaille : CH ou UE

Veau : CH