

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 14 au 20 septembre 2020

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

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

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

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

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

Lundi	Cou de porc au miel Pommes sautées Endives meunières
Mardi	Spaghettis carbonara Purée de racines rouges
Mercredi	Emincé d'agneau aux pruneaux Couscous aux raisins secs Batônnets de carottes
Jeudi	Cuisse de poulet à l'ananas Risotto à la courge Choux-fleurs persillés
Vendredi	Pavé de cabillaud à la tomate et aux olives Pommes nature Brocolis aux pignons torréfiés
Samedi	Papet vaudois
Dimanche	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^{er} novembre 2020

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

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

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