

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 16 au 22 novembre 2020

Lundi	Emincé de porc au cumin Risotto à la tomate Purée de céleri à l'huile de noisettes
Mardi	Saucisson en croûte sauce moutarde Pommes rissolées Tomate provençale
Mercredi	Paupiette de bœuf aux petits légumes Orge perlée à l'orange * Epinards en branches
Jeudi	* Cordon bleu au gruyère Spätzli persillés Gratin de carottes
Vendredi	Filet de sandre au citron Pommes nature Ratatouille
Samedi	Emincé de dinde sauce satay Riz sauvage Ragoût de betteraves rouges à la crème
Dimanche	Rôti de veau aux champignons Tagliatelles au curry Chou frisé à l'ail

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 23 au 29 novembre 2020

Lundi	Ragoût de bœuf au séré Pommes mousseline à la ciboulette Courgettes sautées à l'huile de noix
Mardi	Lasagne bolognaise Poivrons grillés
Mercredi	Tranche de porc au pesto Riz cantonnais Ragoût de fenouil au cerfeuil
Jeudi	Emincé de poulet au curry Polenta au parmesan Caviar d'aubergines
Vendredi	Escalope de saumon à l'aneth Boulgour à la tomate Carottes jaunes aux oignons
Samedi	Bouilli de bœuf vinaigrette Pommes au bouillon Gratin de choux-pommes
Dimanche	Jambon de la borne au miel de fleurs Gratin de pommes-de-terre 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 30 novembre au 6 décembre 2020

Lundi	Papet vaudois
Mardi	Navarin d'agneau aux pruneaux Couscous Raves au cumin
Mercredi	Escalope de poulet pané Gratin de cornettes au gruyère Brocolis aux amandes
Jeudi	Saltimbocca de porc à la sauge Rösti aux oignons Radis blancs à la béchamel
Vendredi	Filet de lieu noir aux câpres Risotto au safran Choux-rouges grenadine
Samedi	Potée de lentilles et petit salé Carottes glacées
Dimanche	Rôti de porc dijonnaise Pommes sautées aux oignons 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 7 au 13 décembre 2020

Lundi	Poulet tandoori sauce au yogourt Riz au citron Fenouil croquant
Mardi	Aubergine farcie à la viande Orecchiettes au pesto Purée d'épinards à la crème
Mercredi	Emincé de bœuf Stroganov Spätzli aux noisettes Tomate au basilic
Jeudi	Jarret de porc gremolata Purées safranées Haricots verts à l'ail
Vendredi	Thon grillé au citron vert Pommes au séré Grains de maïs aux dés de tomates
Samedi	Riz casimir et sa garniture de fruits
Dimanche	Cou de porc fumé au sirop d'érable Gnocchis au basilic Courgettes sautées

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 14 au 20 décembre 2020

Lundi	Suprême de poulet jaune sauce tapenade Nouilles au beurre Gratin de poireau
Mardi	Blanquette de veau aux petits oignons Pommes rissolées Raves jaunes glacées
Mercredi	Steak de bœuf haché à la mexicaine Panais grillé Epinards en branches
Jeudi	Piccata de dinde Spaghettis à la tomate Pak-choï braisé
Vendredi	Gratin de poisson et fruits de mer Riz à l'orange Bâtonnets de carottes
Samedi	Ragoût de porc aux olives vertes Carré de semoule au gruyère Choux-fleurs mimosa
Dimanche	Gigot d'agneau aux herbes de Provence Pommes boulangères Tomate à la ricotta

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 décembre 2020

Lundi	Pojarski de veau à l'estragon Cornettes à la napolitaine Choux-de-Bruxelles grillés
Mardi	Coquelet grillé à l'orange Boulgour aux raisins Brocolis à l'ail
Mercredi	Ragoût d'agneau au romarin Ecrasée de pommes-de-terre au paprika * Petit-pois
Jeudi	* Cordon bleu au gruyère Bavettes au beurre Laitue braisée
Vendredi	Escalope de saumon * sauce hollandaise Risotto à l'huile de truffes Ratatouille
Samedi	Tendrons de veau glacé Gnocchis au gorgonzola Jardinière de légumes
Dimanche	Plat fribourgeois (jambon, lard, saucisson) Gratin dauphinois Choux-blancs au bouillon

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 décembre 2020 au 3 janvier 2021

Lundi	Emincé de porc à la moutarde Polenta à la chèvre Poireau à la crème
Mardi	Cuisse de canard à la mangue Purée mousseline Banane grillée
Mercredi	Escalope de porc Valdostana Risotto aux artichauts Flan d'épinards
Jeudi	Rosbeef chaud sauce béarnaise Gnocchis grillés Courgettes au thym
Vendredi	Filet de truite aux amandes Pommes vapeur Gratin de carottes jaunes
Samedi	Tournedos de dinde sauce cacahuètes Nouilles de riz Mélange de légumes chinois
Dimanche	Rôti de veau à la coriandre Pommes duchesse Tomate panée

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 4 au 10 janvier 2021

Lundi	Sauté de porc au chorizo Cornettes au beurre Raves glacées à l'estragon
Mardi	Brochette d'agneau aux raisins Couscous Carottes vichy
Mercredi	Spaghetti bolognaise Ecrasé de brocolis
Jeudi	Pot au feu et sa garniture de légumes
Vendredi	Ragoût de lieu noir aux zestes de citron vert Ebly aux légumes Purée de betteraves rouges
Samedi	Emincé de pintade aux pommes Riz basmati au curry Choux-frisés à l'ail
Dimanche	Filet de porc aux morilles Pommes mousseline Fagot de haricots

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 11 au 17 janvier 2021

Lundi	Tranche de porc panée Pennes au pesto Endives meunières
Mardi	Ragoût de lapin à la moutarde Galette de semoule au sésame Fenouil au safran
Mercredi	Cuisse de poulet basquaise Pommes nature Choux-fleurs sauce mornay
Jeudi	Paupiette de bœuf au vinaigre balsamique Spätzli Romanesco à la ciboulette
Vendredi	Escalope de cabillaud panée sauce calypso Riz pilaf Poivrons piperade
Samedi	Pojarski de veau à la sauce tomate Pappardelles aux graines de fenouil Poireau étuvé
Dimanche	Rôti de bœuf grand-mère Polenta au parmesan Compote de pommes à la cannelle

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