

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 18 au 24 janvier 2021

Lundi	Escalope de dinde panée Spätzli aux épinards Gratin de carottes au gruyère
Mardi	Endives au jambon sauce béchamel Purée de pommes-de-terre
Mercredi	Ragoût de bœuf au sésame Polenta au parmesan Tomates cherry à l'origan
Jeudi	Steak d'agneau haché aux olives Pommes sautées Poireau étuvé
Vendredi	Escalope de saumon à l'aneth Risotto au safran Brocolis aux amandes
Samedi	Cuisse de poulet basquaise Rösti aux oignons Haricots verts au thym
Dimanche	Rôti de porc à la moutarde Tagliatelles au beurre Courgettes mozzarella

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 25 au 31 janvier 2021

Lundi	Paupiette de bœuf aux petits légumes Ecrasé de pommes-de-terre au paprika Romanesco en gratin
Mardi	Moussaka maison Carottes vichy
Mercredi	Navarin d'agneau aux pruneaux Lentilles au vinaigre de framboises * Petit-pois à l'estragon
Jeudi	Emincé de poulet à l'ananas Couscous Choux-fleurs persillés
Vendredi	Filet de truite au beurre blanc Pommes nature Tomate panée
Samedi	Tranche de porc sauce à la crème Pennes au basilic Grains de maïs sautés
Dimanche	Bœuf braisé Gratin de pommes-de-terre Chou frisé à la tomate

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 1^{er} au 7 février 2021

Lundi	Emincé de bœuf Stroganoff Spätzli Chou rouge grenadine
Mardi	Escalope de poulet jaune à l'orange Cornettes au beurre Raves glacées à l'estragon
Mercredi	Bœuf bouilli vinaigrette Pommes au bouillon Chou-pomme aux graines de fenouil
Jeudi	Emincé de porc aux champignons Nouilles au thym Haricots coco aux zestes d'orange
Vendredi	Filet de cabillaud pané sauce tartare Riz persillé Choux-de-Bruxelles braisés
Samedi	Pain de viande sauce mexicaine Semoule de blé au curry Carottes en bâtonnets
Dimanche	Gigot d'agneau aux raisins Pommes boulangères Ragoût de fenouil au cumin

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 8 au 14 février 2021

Lundi	Saucisse à rôtir aux oignons Rösti nature Courgettes au romarin
Mardi	* Cordon bleu au gruyère Tagliatelles Tomate provençale
Mercredi	Ragoût de veau au chorizo Pommes mousseline * Petit-pois - carottes
Judi	Hachis parmentier Brocolis à l'ail
Vendredi	Filet de thon grillé au citron vert Boulgour tomaté Gratin de poireau
Samedi	Curry de poulet à la noix de coco Riz basmati Pack-choï braisé
Dimanche	Saucisson en croûte Pommes rissolées Jardinière de légumes

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 15 au 21 février 2021

Lundi	Ragoût de porc aux cacahuètes Cornettes gratinées Choux-de-Bruxelles grillés
Mardi	Brochette d'agneau au romarin Pommes grenailles rôties Choux-fleurs mornay
Mercredi	Paupiette de bœuf aux petits légumes Pappardelles au basilic Fenouil à la tomate
Jeudi	Pojarski de veau à l'estragon Polenta aux pois chiches Tomate au basilic
Vendredi	Filet de sandre au cidre de pommes Pommes mousseline Carottes au thym
Samedi	* Nuggets de poulet sauce calypso Risotto aux betteraves rouges Gratin de côtes de bettes
Dimanche	Tournedos de dinde aux bolets Pommes duchesse * Epinards en branches

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 22 au 28 février 2021

Lundi	Cassoulet maison
Mardi	Cuisse de lapin aux graines de moutarde * Gnocchis au gorgonzola Chou frisé et carottes
Mercredi	Escalope de poulet sauce aigre-douce Riz cantonais Panaché de légumes
Jeudi	Albondigas à la tomate Pâtes Brocolis à l'ail
Vendredi	Filet de loup de mer aux morilles Riz parfumé Laitue à l'huile de noisettes
Samedi	Tranche panée de porc & citron Pommes rissolées Carottes à la crème
Dimanche	Rôti de veau aux noix Polenta au parmesan Endives meunières

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 1^{er} au 7 mars 2021

Lundi	Ragoût d'agneau aux poivrons Galette de semoule à la menthe Courgettes provençales
Mardi	Omelette aux champignons Pommes country Ragoût de betteraves rouges
Mercredi	Emincé de foie de veau à la sauge Riz au citron Compote de pommes
Jeudi	Coquelet rôti sauce hollandaise * Nouilles de riz à l'huile de sésame Navets au pesto
Vendredi	Filet de tilapia aux poivrons Pommes au séré et concombres * Petit-pois à l'estragon
Samedi	Choucroute garnie
Dimanche	Couscous royal et ses légumes

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 8 au 14 mars 2021

Lundi	Escalope de dinde sauce tomate Risotto au parmesan Aubergines grillées
Mardi	Courgettes farcies sauce piperade Pommes nature Purée de carottes à la cannelle
Mercredi	Steak de porc Valdostana Spätzli aux noisettes Laitue braisée
Jeudi	Riz casimir et sa garniture de fruits
Vendredi	Quenelle de brochet sauce Nantua Galette de semoule à l'orange Ratatouille
Samedi	Blanquette de veau à l'ancienne Spaghettis au basilic Duo de carottes au miel
Dimanche	Jambon de la borne Gratin dauphinois 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 15 au 21 mars 2021

Lundi	Ragoût de bœuf aux petits oignons Purée de pois chiches Brocolis à l'ail
Mardi	Cevapcici d'agneau aux herbes Tagliatelles au beurre Carottes aux échalotes
Mercredi	Emincé de porc à la crème Rösti à l'origan Fenouil vinaigrette
Jeudi	Cuisse de poulet rôti et son jus Boulgour au safran Choux au bouillon
Vendredi	Filet de colin aux câpres * Gnocchis au pesto * Epinards en branches
Samedi	Papet vaudois
Dimanche	Rôti de porc aux champignons Purée de pommes-de-terre Tomate aux herbes

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