

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 mars 2021

Lundi	Escalope de dinde panée aux zestes de citron vert Tagliatelles aux graines de fenouil Piperade maison
Mardi	Ragoût de bœuf aux carottes Purée de patates douces Choux-fleurs mimosa
Mercredi	Gratin de poireaux au jambon Ebly aux légumes Brocolis aux amandes
Jeudi	Saltimbocca à la Romana Rösti aux oignons Courgettes poêlées au romarin
Vendredi	Koulibiac de saumon Riz créole * Petit-pois - carottes
Samedi	Emincé de poulet à la tomate Orge perlé aux œufs durs Potée d'aubergines au chèvre
Dimanche	Rôti de veau au cidre de pommes Gratin dauphinois Haricots verts au thym frais

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 29 mars au 4 avril 2021

Lundi	Navarin d'agneau aux raisins Boulgour aux épinards Jardinière de légumes
Mardi	Escalope de filet de porc aux noix Pommes duchesse Tomate panée
Mercredi	Spaghetti bolognaise
Jeudi	Riz casimir et sa garniture de fruits
Vendredi	Filet de sandre aux olives Carré de pommes-de-terre au séré et ail * Epinards en branches
Samedi	Rôti de dinde aux champignons Couscous aux dés de poivrons grillés Laitue braisée
Dimanche	Cabri au four et son jus Purée de pommes-de-terre safranée Gratin de carottes jaunes et * petit-pois

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 avril 2021

Lundi	Emincé de porc au cumin Nouilles de riz à l'huile parfumée Purée de brocolis à l'ail
Mardi	Steak haché de bœuf sauce à la moelle Pommes rissolées Bâtonnets de carottes persillés
Mercredi	Escalope de poulet jaune au citron Semoule de blé dur aux raisins Pommes à la confiture d'oranges
Jeudi	Lasagne maison Mousseline de céleris aux noisettes torréfiées
Vendredi	Cœur de cabillaud sauce gribiche Risotto au safran Ratatouille
Samedi	* Cordon bleu au gruyère Spätzli au four Gratin de poireaux
Dimanche	Filet de porc aux morilles Ecrasé de pommes-de-terre à l'huile de truffes Choux-rouges grenadine

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 avril 2021

Lundi	Boulettes de viande hachée à la tomate Pennes au pesto * Petit-pois
Mardi	Ragoût d'agneau aux citrons confits Galette de pommes-de-terre aux herbes Courgettes au four à la menthe
Mercredi	Bouilli de bœuf vinaigrette Cornettes au beurre Compote de pommes
Jeudi	Papet vaudois
Vendredi	Truite saumonée aux amandes torréfiées * Gnocchis au parmesan Purée de carottes à la cannelle
Samedi	Cuisse de poulet au four Polenta aux pois-chiches Haricots coco au sésame
Dimanche	Langue de bœuf aux câpres Pommes purée * 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 19 au 25 avril 2021

Lundi	Tranche panée de porc et quartier de citron Spätzli aux noisettes Fenouil croquant
Mardi	Emincé de poulet au curry et noix de coco Riz basmati Caviar d'aubergines
Mercredi	Cuisse de lapin grand-mère Pommes rissolées Navets à l'estragon
Jeudi	Endives au jambon sauce aurore Pâtes au beurre Courgettes grillées
Vendredi	Filet d'aiglefin au four sauce moutarde Pommes mousseline Tomate à l'origan
Samedi	Emincé de bœuf aux poivrons Galette de semoule à l'orange Jardinière de carottes et céleris
Dimanche	Plat fribourgeois (jambon, saucisson, lard) Gratin de pommes-de-terre Choux frisés braisés

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 avril au 2 mai 2021

Lundi	Escalope de poulet sauce hollandaise Risotto à la tomate Gratin de choux-fleurs
Mardi	Ragoût de bœuf au paprika Pommes au bouillon Choux pommes glacés
Mercredi	Brochette de viande hachée aux échalotes Boulgour à la tomate Brocolis à l'ail
Jeudi	Moussaka maison *Purée de petit-pois et dès de mozzarella
Vendredi	Cœur de lieu noir tomate, basilic Pommes nature Poireaux vinaigrette
Samedi	Piccata de dinde au parmesan Riz complet Purée de betteraves rouges
Dimanche	Rôti de porc aux abricots Tagliatelles à l'huile de truffes Poivrons 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 3 au 9 mai 2021

Lundi	Pojarski de veau à l'estragon Gnocchis au four *Choux-de-Bruxelles grillés
Mardi	Emincé de porc aigre-doux Nouilles de riz Panaché de légumes chinois
Mercredi	Omelette au fromage Pommes boulangères Tomates-cerises au basilic grillées
Jeudi	Gigot d'agneau à la moutarde Couscous aux raisins Carottes vichy
Vendredi	Filet de colin sauce citron Riz parfumé aux herbes Fenouil au thym
Samedi	Tendron de veau glacé Galette de semoule au citron * Petit-pois à la tomate
Dimanche	Tournedos de dinde aux morilles Gratin de pâtes Endives caramélisées

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 10 au 16 mai 2021

Lundi	Escalope de poulet au poivre vert Risotto aux asperges Bouquet de brocolis
Mardi	Ragoût de bœuf bourguignon Purée de pois-chiches à l'huile d'olives Haricots verts au beurre
Mercredi	Tranche de filet de porc à la crème Spätzli aux épinards Tomate panée
Jeudi	Poulet tandoori sauce au yogourt Riz au citron Panaché de légumes
Vendredi	Escalope de doré à la crème de champignons Ecrasé de pommes-de-terre au paprika Ratatouille à la provençale
Samedi	Crumble d'agneau Polenta aux oignons Gratin de carottes
Dimanche	Saucisson en croûte sauce moutarde Pommes duchesse Laitue romaine braisée

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 17 au 23 mai 2021

Lundi	Steak d'agneau aux pruneaux Ebly aux petits légumes Fondue de poireaux au curry
Mardi	Aubergines farcies Orecchiettes au pesto Grains de maïs sautés
Mercredi	Carbonnade de bœuf à la bière Lentilles au lard fumé Compote de pommes
Jeudi	Cou de porc fumé au sirop d'érable Gratin dauphinois Poireaux à la ricotta
Vendredi	Filet de dorade grillé aux tomates-cerises et huile d'olives Polenta au parmesan Asperges vertes
Samedi	Coquelet grillé dans son jus Pommes au séré Courgettes sauce béchamel
Dimanche	Rôti de porc vigneron Riz au cresson Tartare de tomates et fraises

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