

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 24 au 30 mai 2021

Lundi	Rôti de porc vigneron Gratin dauphinois Haricots verts au thym
Mardi	Ragoût de veau à la moutarde de Meaux Orge perlé au curry Champignons grillés
Mercredi	Emincé de bœuf aux germes de soja et gingembre Nouilles à l'huile de sésame Pois mange-tout
Jeudi	Tajine de légumes aux pois chiches
Vendredi	Pavé de saumon grillé au citron Riz sauvage Duo de carottes
Samedi	Langue de veau aux câpres Purée mousseline Choux fleurs au curcuma
Dimanche	Cuisse de poulet grillée Pommes rissolées au thym Choux-de-Bruxelles à l'échalotte

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 31 mai au 6 juin 2021

Lundi	Escalope de porc aux champignons Polenta aux olives Tomate à l'origan
Mardi	Ragoût de pintade au vinaigre balsamique * Gnocchis Endives caramélisées
Mercredi	Carbonnade de bœuf flamande Cornettes aux petits légumes * Petit-pois fins à l'aneth
Jeudi	Boulette de bœuf grand-mère Riz pilaw aux fines herbes Brocolis aux amandes
Vendredi	Cabillaud à la bordelaise Pommes au séré * Epinards en branches à l'ail
Samedi	Couscous royal
Dimanche	Piccata de dinde sauce tomates-basilic Spaghettis Chiffonnade de laitue romaine

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 juin 2021

Lundi	Roastbeef chaud sauce béarnaise Pommes Duchesse Haricots coco à l'huile d'olive
Mardi	Rôti de veau Marengo Spätzlis sautés Courgettes jaunes
Mercredi	Emincé de porc aigre-doux Riz cantonais Carottes vichy
Jeudi	Œufs brouillés aux fines herbes Ratatouille et orge perlé aux petits légumes
Vendredi	Filet de féra à la citronnelle Timbale de couscous Blancs de poireau à la crème
Samedi	* Saucisse à rôtir aux oignons Rösti Choux frisés braisés
Dimanche	Escalope de poulet au paprika Lentilles beluga au Xérès Gratin de choux-pommes

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 juin 2021

Lundi	Jambon – lard – saucisson sauce au miel Gratin de pommes-de-terre Haricots secs à la sarriette
Mardi	Ragoût de canard à la mangue et poivre noir Riz complet Courgettes sautées au romarin
Mercredi	Paupiette de bœuf au thym Pommes mousseline * Petit-pois – carottes et persil
Jeudi	Moussaka d'aubergines à la feta Blé Ebly au basilic Choux-fleurs à la vapeur
Vendredi	Cabillaud pané sauce tartare Risotto au safran Gratin de courgettes
Samedi	Pojarski de veau à la tomate Cornettes au beurre Fenouil à l'ail
Dimanche	Navarin d'agneau grand-mère Polenta crémeuse à la ciboulette Choux rouges 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 21 au 27 juin 2021

Lundi	Saucisse de veau grillée à la moutarde de Dijon Pommes rissolées Gratin de bettes sauce Aurore
Mardi	Pain de viande aux poivres exotiques Tagliatelles à l'huile d'olives Jardinière de légumes
Mercredi	* Cordon bleu au gruyère Boullgour à la tomate Choux-pommes au cumin
Jeudi	Sauté de dinde au basilic Pommes boulangères Fagot de haricots
Vendredi	Suprême de colin sauce Nantua Riz créole aux épices * Epinards en branches à la crème
Samedi	Bouilli de bœuf vinaigrette et sa garniture
Dimanche	Choucroute garnie

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 juin au 4 juillet 2021

Lundi	Brochette d'agneau marinée et jus aux herbes Pommes country Poivrons et concombre grillés
Mardi	Blanquette de veau à l'ancienne Riz pilaw Bâtonnets de carottes
Mercredi	Cuisse de lapin à la moutarde Pommes savoyardes Blancs de poireau vinaigrette
Jeudi	Steak haché de bœuf aux oignons grillés Galette de maïs Courgettes sautées
Vendredi	Couloubiac de saumon beurre blanc à l'estragon Dès de panais Tomate provençale
Samedi	Tranche panée de porc au citron Frisettes au beurre Laitue braisée au bouillon
Dimanche	Riz casimir et sa garniture de fruits

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 juillet 2021

Lundi	Rôti de veau aux bolets Tagliatelles Jardinière de légumes
Mardi	Magret de canard sauce au vin cuit Pommes sautées * Petit-pois à la française
Mercredi	Emincé de dinde « Tahiti » (lait de coco et citron) Riz basmati Haricots coco
Jeudi	Lasagne de légumes Rosette de brocolis aux noisettes
Vendredi	Filet de carrelet poché sauce carottes - orange Blé Ebly * Epinards en branches
Samedi	Paupiette de bœuf aux petits légumes Spätzlis au sésame Duo de carottes glacées
Dimanche	Filet de porc en croute d'herbes Gratin de pommes-de-terre Romanesco

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 juillet 2021

Lundi	Boulette d'agneau à la mexicaine Couscous aux raisins Courgettes sautées
Mardi	Endive au jambon sauce Béchamel gratinée Sarrasin à l'huile de sésame Céleri branche et dès de tomates
Mercredi	Carbonade de bœuf flamande Pommes mousseline Céleri et rutabaga aux fines herbes
Jeudi	Potée de lentilles et petit salé Carottes, navets et graines de moutarde
Vendredi	Cabillaud pané croustillant à la sauce tartare Pommes nature Poireau et brunoise de poivrons
Samedi	Epaule de veau et jus provençal Riz au citron vert Laitue sautée
Dimanche	Escalope de poulet sauce chanterelles Nouilles au beurre noisette Choux-rouges braisés aux pommes

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 juillet 2021

Lundi	Osso bucco Gremolata Ragoût d'orge perlé aux petits légumes Grain de maïs
Mardi	Ragoût de veau Marengo Purée mousseline au persil Tomate à l'origan et sésame blanc
Mercredi	Escalope de dinde forestière Polenta au parmesan Gratin de choux-fleurs à la mozzarella
Jeudi	Steak de bœuf haché aux poivrons caramélisés Ecrasé de pommes-de-terre * Petits pois et olives noires
Vendredi	Filet de truite meunière sauce curry Orge perlé au bouillon safrané Courgettes sautées
Samedi	Cuisse de poulet grillée et jus au serpolet * Gnocchis au basilic Ragoût d'endives et julienne de carottes
Dimanche	Choucroute garnie

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 juillet au 1^{er} août 2021

Lundi	Emincé de bœuf Stroganoff Pennes al pesto Navet et panais aux graines de lin
Mardi	Rôti de porc vigneron Lentilles au vinaigre de framboise Céleri au curcuma
Mercredi	Escalope de dinde sauce suprême Pommes sautées aux oignons Garniture de légumes
Jeudi	Sauté de lapin à la moutarde Galette de semoule aux agrumes Fenouil braisé
Vendredi	Gratin de poisson et crevette sauce bisque Pommes Duchesse Carottes vichy à la ciboulette
Samedi	Paupiette de bœuf au romarin Riz au pesto rouge Brocolis aux amandes
Dimanche	* Cordon bleu au gruyère Cornettes au basilic 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