

**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

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

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

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

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

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

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

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

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

<b>Lundi</b>	Osso bucco Gremolata Ragoût d'orge perlé aux petits légumes Grain de maïs
<b>Mardi</b>	Ragoût de veau Marengo Purée mousseline au persil Tomate à l'origan et sésame blanc
<b>Mercredi</b>	Escalope de dinde forestière Polenta au parmesan Gratin de choux-fleurs à la mozzarella
<b>Jeudi</b>	Steak de bœuf haché aux poivrons caramélisés Ecrasé de pommes-de-terre * Petits pois et olives noires
<b>Vendredi</b>	Filet de truite meunière sauce curry Orge perlé au bouillon safrané Courgettes sautées
<b>Samedi</b>	Cuisse de poulet grillée et jus au serpolet * Gnocchis au basilic Ragoût d'endives et julienne de carottes
<b>Dimanche</b>	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<sup>er</sup> août 2021

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