

**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 2 au 8 août 2021

<b>Lundi</b>	Emincé de bœuf au paprika Nouilles au beurre *Petits pois - carottes
<b>Mardi</b>	Tranche de porc panée Pommes rissolées Choux fleur mimosa
<b>Mercredi</b>	Ragoût de poulet à la tomate Riz pilaf Brocolis aux amandes
<b>Jeudi</b>	Saucisse à rôtir sauce à l'oignon Tagliatelle au basilic Purée de courgettes à l'estragon
<b>Vendredi</b>	Escalope de saumon à l'ail et aneth Risotto au safran Gratin de poireaux
<b>Samedi</b>	Pojarski de veau au thym Spätzli Poivrons basquaise
<b>Dimanche</b>	Rôti de porc aux abricots Rösti aux oignons Tomate panée aux herbes fraîches

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 9 au 15 août 2021

<b>Lundi</b>	Escalope de poulet au curry Boulgour aux noisettes Ratatouille
<b>Mardi</b>	Omelette au fromage Pommes persillées Jardinière de légumes
<b>Mercredi</b>	Emincé de porc aigre-doux Nouilles de riz à l'huile parfumée Laitue braisée aux dés de tomates
<b>Jeudi</b>	Steak de bœuf haché sauce aux champignons Purée de pois-chiche à la menthe Choux rouges grenadine
<b>Vendredi</b>	Feuilleté de poisson au pesto Riz au jasmin Ragoût d'endives au curcuma
<b>Samedi</b>	Saltimbocca au balsamique Galette de semoule à l'orange Choux de Bruxelles grillés
<b>Dimanche</b>	Gigot d'agneau aux raisins Purée de pomme de terre Haricots verts au romarin

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 16 au 22 août 2021

<b>Lundi</b>	Spaghetti Bolognaise
<b>Mardi</b>	Cou de porc fumé à la moutarde *Gnocchi au parmesan Courgettes grillées
<b>Mercredi</b>	Cuisse de poulet au citron Couscous aux raisins *Petits pois à la française
<b>Jeudi</b>	Aubergine farcie à la viande Polenta crémeuse Carottes vichy
<b>Vendredi</b>	Filet de truite meunière Pommes natures *Epinards en branches
<b>Samedi</b>	Paupiette de bœuf aux câpres Cornettes au beurre Fenouil à la ciboulette
<b>Dimanche</b>	Plat fribourgeois (jambon, lard, saucisson) Gratin de pommes de terre Choux frisés à l'huile d'olive

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 août 2021

<b>Lundi</b>	Ragoût de veau marengo Riz au jasmin Endives caramélisées
<b>Mardi</b>	*Cordon bleu au gruyère Galette de pois-chiche Pois mange tout
<b>Mercredi</b>	Cuisse de poulet grillé et son jus Cornettes aux fines herbes Gratin de poireaux
<b>Jeudi</b>	Escalope de dinde à la tomate Purée de pommes de terre Endives meunières
<b>Vendredi</b>	Filet de lieu noir à l'aneth *Gnocchi au parmesan Poivrons piperade
<b>Samedi</b>	Paupiette de bœuf aux petits oignons Lentilles au balsamique Germe de soja persillées
<b>Dimanche</b>	Filet de veau aux morilles Pommes duchesse 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

**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 août au 5 septembre 2021

<b>Lundi</b>	Ragoût de bœuf au paprika Couscous Tomate panée
<b>Mardi</b>	Jambon de la borne au miel Gratin de pommes de terre Haricots verts au thym
<b>Mercredi</b>	Civet de lapin aux airelles Polenta tomate Courgettes sautées
<b>Jeudi</b>	Saucisse de veau aux oignons Ebly aux dés de courge Brocolis aux amandes
<b>Vendredi</b>	Gratin de poissons au safran Spätzli à la tomate *Epinards au beurre
<b>Samedi</b>	Pojarski de veau à la moutarde Riz Pilaf *Petits pois et carottes
<b>Dimanche</b>	Gigot d'agneau aux pruneaux Pommes savoyardes *Fèves à la menthe

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 6 au 12 septembre 2021

<b>Lundi</b>	Escalope de cerf aux marrons Nouilles au beurre Choux de Bruxelles grillés
<b>Mardi</b>	Emincé de foie de veau à la sauge Rösti Compote de pommes
<b>Mercredi</b>	Bouilli de bœuf sauce mayonnaise Cornettes Purée de courge à la cannelle
<b>Jeudi</b>	Filet de porc aux chanterelles Gnocchi au basilic Purée de céleri
<b>Vendredi</b>	Brochette de poissons sauce aux câpres Risotto safrané *Grains de maïs et dés de poivrons
<b>Samedi</b>	Piccata de dinde Spaghetti napolitaine Choux pomme au bouillon
<b>Dimanche</b>	Menu de bénichon

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 13 au 19 septembre 2021

<b>Lundi</b>	Endives au jambon sauce mornay Purée mousseline à la ciboulette
<b>Mardi</b>	Escalope de porc charcutière Boulgour au curry Gratin de cote de bettes et dés de tomates
<b>Mercredi</b>	Emincé de poulet à l'ananas Orge perlé à la noix de coco Ragoût d'aubergine à l'ail
<b>Jeudi</b>	Steak haché d'agneau aux olives Pommes boulangères Poireaux et carottes
<b>Vendredi</b>	Cabillaud au beurre blanc Risotto au safran Brocolis aux pignons torréfiés
<b>Samedi</b>	Ragoût de bœuf au sésame Tagliatelle au thym Tomate pannée
<b>Dimanche</b>	Papet vaudois

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 20 au 26 septembre 2021

<b>Lundi</b>	Filet de poulet jaune à l'orange Cornettes au beurre Raves glacées à l'estragon
<b>Mardi</b>	Cuisse de lapin grand-mère Polenta et dés de mozzarella Choux de Bruxelles
<b>Mercredi</b>	Emincé de porc à la crème Purée de pois-chiche Bâtonnets de carottes au miel
<b>Jeudi</b>	Saucisson en croûte aux graines de moutarde Pommes rissolées Jardinière de légumes
<b>Vendredi</b>	Filet de loup de mer aux morilles Riz parfumé Laitue braisée à l'huile de noix
<b>Samedi</b>	Cevapcici d'agneau au romarin Gnocchi au pesto Poivrons et courgettes grillés
<b>Dimanche</b>	Rôti de bœuf à la moelle Pommes au bouillon Gratin de chou-fleur

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 27 septembre au 3 octobre 2021

<b>Lundi</b>	Emincé de chevreuil aux cerises Spätzli Pommes aux airelles
<b>Mardi</b>	Saltimbocca à la sauge Penne à la tomate *Epinards en branches
<b>Mercredi</b>	Riz casimir et sa garniture de fruits
<b>Jeudi</b>	Tranche de porc panée Galette de semoule à l'orange Gratin de courgettes
<b>Vendredi</b>	Escalope de thon sauce citron Pommes persillées Fenouil vinaigrette
<b>Samedi</b>	Nuggets de poulet sauce calypso Risotto et dés de betteraves rouges Carottes à la crème
<b>Dimanche</b>	Rôti de porc aux champignons Ecrasé de pommes de terre au paprika Tomate au basilic

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