

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 4 au 10 octobre 2021

Lundi	Filet de faisan aux raisins Nouilles au beurre et marrons glacés Courge muscadée
Mardi	Boulettes de bœuf au jus de romarin Riz sauvage aux épices Purée de céleri safranée
Mercredi	Saucisse à rôtir sauce à l'oignon Tagliatelles au sésame * Petit pois à la française
Jeudi	Blanc de poulet à la crème et paprika Semoule de blé aux raisins Romanesco aux amandes
Vendredi	Goujons d'aiglefin sauce tartare Pommes rissolées Fondu de poireaux tomate
Samedi	Cou de veau à la moutarde de Meaux Lentilles aux dés de carottes Chou-fleur au curcuma
Dimanche	Emincé de cheval mariné Pomme purée au persil Haricots verts à la sarriette

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

Cheval : Canada

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 11 au 17 octobre 2021

Lundi	Choucroute garnie
Mardi	Magret de canard à l'orange Nouilles au beurre Chou rouge grenadine
Mercredi	Rôti de bœuf bourguignon Riz pilaf Panais et colrave au basilic
Jeudi	Omelette aux fines herbes et champignons Pommes Lyonnaise Carottes vichy
Vendredi	Pavé de saumon grillé beurre au citron Pommes vapeur à la ciboulette Duo de choux aigre-doux
Samedi	Sauté de porc aux bolets Polenta crémeuse au parmesan Côtes de bettes Aurore
Dimanche	Escalope de dinde au chorizo et mozzarella Lentilles vertes à l'estragon Navet vapeur persillé

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

Cheval : Canada

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 octobre 2021

Lundi	Mijoté de bœuf aux haricots noirs Pommes grenailles rôties * Epinards en branche à la crème
Mardi	Epaule de veau et jus au vin cuit Blé Ebly aux petits légumes Laitue romaine au bouillon
Mercredi	Couscous Royal (poulet, agneau, merguez)
Jeudi	Lasagne aux légumes Ricotta et basilic Brocolis à l'huile de noix
Vendredi	Gratin de cabillaud aux crevettes et fenouil Pommes de terre Anna Chiffonnade de poireaux et olives noires
Samedi	Escalope de cert aux aïelles Nouilles aux noisettes torréfiées * Choux de Bruxelles et citrouille
Dimanche	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

Cheval : Canada

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 octobre 2021

Lundi	* Cordon bleu au Gruyère et citron Cornettes au pesto Chou frisé au cumin
Mardi	Hachis parmentier Cordons demi-glace Tomate aux fines herbes
Mercredi	Rôti de cou de porc provençal Risotto au cidre Haricots coco à l'échalotte
Jeudi	Pot-au-feu traditionnel
Vendredi	Penne au saumon et Dés de courgettes Chou-fleur et romanesco aux fines herbes
Samedi	Poitrine de veau roulée et jus à la sauge Riz complet et brunoise de carottes Jardinière de légumes
Dimanche	Spaghetti bolognaise et parmesan

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

Cheval : Canada

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 novembre 2021

Lundi	Plat bernois (Saucisson, jambon, lard)
Mardi	Emincé de bœuf au poivre noir Cornettes au beurre * Petit pois à la française
Mercredi	Civet de sanglier grand-mère Duo de spätzli Pommes mirza et *choux de Bruxelles
Jeudi	Lasagne de bœuf Chou-fleur à la polonaise
Vendredi	Filet de pangasius pané sauce curry mayonnaise Orge perlé aux olives Tomate provençale
Samedi	Epaule de bœuf braisée et petits oignons Pavé de polenta au laurier Carottes glacées
Dimanche	Sauté d'agneau à l'emmentalaise Gratin de pommes de terre * Pois mange tout

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

Cheval : Canada

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 novembre 2021

Lundi	Emincé de veau à la zurichoise Rösti aux lardons Tomate à l'aneth
Mardi	Escalope de porc à la valaisanne Riz sauvage au rooibos Navet et graines de lin
Mercredi	Jambon de la borne et moutarde de Bénichon Gratin dauphinois Haricots secs à l'échalotte
Jeudi	Blanquette de veau à l'ancienne Cornettes à l'huile de noix * Epinards à l'ail
Vendredi	Truite saumonée aux amandes Pommes vapeur au beurre à l'aneth Ratatouille niçoise
Samedi	Ragoût de porc façon marengo Nouilles de riz à l'huile de sésame Courgettes sautées au thym
Dimanche	Endives au jambon à la béchamel Boullgour au bouillon 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

Cheval : Canada

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 novembre 2021

Lundi	Ragoût de poulet au poivre vert Pommes rissolées au romarin Chou-fleur mimosa
Mardi	Rôti de porc à la dijonnaise Spaghetti aux tomates séchées Poivrons grillés
Mercredi	Sauté de bœuf à la noix de coco Quinoa au gingembre Pak choi au sésame
Jeudi	Gratin de légumes aux champignons à la feta Pommes savoyardes
Vendredi	Filet de ferret aux baies roses Boulgour aux petits légumes Courgettes jaunes à l'aneth
Samedi	Navarin d'agneau au safran Gratin de cornettes Ragoût de fenouil au cerfeuil
Dimanche	Saucisson et jambon de la Borne Pommes-de-terre purée Haricots verts à l'ail

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

Cheval : Canada

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 novembre 2021

Lundi	Tranche de dinde au citron vert Riz cantonais * Maïs et concombres glacés
Mardi	Emincé de bœuf stroganoff Spätzli aux épinards Céleri à la béchamel
Mercredi	Jarret de porc Gremolata Patates douces grillées Chou-fleur sauce Mornay
Jeudi	Cuisse de poulet à l'estragon * Gnocchis au basilic Courgettes à l'ail doux
Vendredi	Pavé de thon au soja Patatines grillées au thym Germe de haricot mungo
Samedi	Courgette farcie sauce tomate Riz créole Brocolis au beurre noisette
Dimanche	Gigot d'agneau à la provençale Pommes lyonnaises Laitue 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

Cheval : Canada

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 novembre au 5 décembre 2021

Lundi	Noix de jambon fumée Pennes au persil plat Gratin de céleri en branche
Mardi	Piccata de dinde sauce tomate Orge perlé au bouillon Panais à la crème et ciboulette
Mercredi	Emincé de poulet aux poivrons Tagliatelles au curry Ragoût de betteraves rouges
Jeudi	Œufs brouillés à la tomate Pommes de terre sautées aux oignons Bâtonnets de carottes
Vendredi	Filet de sandre meunière au citron Riz sauvage Tomate provençale
Samedi	Paupiette de bœuf au paprika Polenta au Gruyère Radis bière et * petit pois
Dimanche	Cou de veau à la forestière Pommes duchesse 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

Cheval : Canada

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 décembre 2021

Lundi	Emincé d'agneau aux pruneaux Tagliatelles aux carottes Brocolis au beurre
Mardi	Saltimbocca à la Romana Couscous à la menthe Tomates cherry et courgettes
Mercredi	Pojarski de veau à la moutarde Risotto au cidre et parmesan Choux rouges au cumin
Jeudi	Nuggets de poulet au ketchup Nouilles chinoises Romanesco aux amandes
Vendredi	Dos de cabillaud sauce bisque Pommes vapeur à l'oseille Aubergine à l'ail
Samedi	Chili con carne Riz complet Piperade aux épices
Dimanche	Tournedos de dinde aux morilles Gratin dauphinois Laitue romaine et lardons

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

Cheval : Canada

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 décembre 2021

Lundi	Potée de lentilles et petit salé *Salsifis aux fines herbes
Mardi	Tendrons de veau glacés au vin cuit Bavettes au basilic Colrave et rutabaga
Mercredi	Ragout de poulet au curry et coco Riz Basmati Chou chinois et shiitake
Jeudi	* Steak de bœuf haché à la mexicaine Pommes rissolées à l'origan *Grains de maïs au persil
Vendredi	Filet de plie sauce bordelaise Gratin de panais Duo de courgettes
Samedi	Carbonnade de bœuf flamande Orecchiettes au pesto Jardinière de légumes
Dimanche	Moussaka à la feta Ecrasé de pommes de terre Chou frisé au bouillon

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

Cheval : Canada