

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 juin 2020

Lundi	Escalope de porc aux champignons Risotto au safran Tomate aux herbes fraîches
Mardi	Cuisse de poulet à l'ananas Tagliatelle Haricots coco au thym
Mercredi	Papet vaudois
Jeudi	Ragoût de bœuf grand-mère Purée de pomme de terre Gratin de courgettes
Vendredi	Gratin de poissons et fruits de mer Riz à la crème de basilic Fenouil mimosa
Samedi	Plat fribourgeois (jambon, saucisson, lard) Pommes au séré Chou blanc au bouillon
Dimanche	Rôti de veau à la moutarde Spätzli à la tomate Carottes vichy

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 juin au 5 juillet 2020

Lundi	Emincé de porc au cumin Rösti aux légumes Poivrons grillés au four
Mardi	Saucisse de veau sauce à l'oignon Galette de semoule à l'orange Endives meunières
Mercredi	Lasagne bolognaise & ratatouille
Jeudi	Cuisse de lapin au vinaigre de framboise Boulgour aux amandes Carottes jaunes au poivre rose
Vendredi	Filet de lieu noir pané sauce tartare Risotto à la tomate Epinards frais en branche
Samedi	Filet de poulet à la tomate Gratin de pâtes au gruyère Brocoli à l'ail
Dimanche	Bouilli de bœuf vinaigrette Pomme nature Légumes d'été

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 juillet 2020

Lundi	Paupiette de bœuf sauce balsamic Riz parfumé au thé vert Tomates cerises à l'origan et huile d'olive
Mardi	Brochette de viande hachée sauce mexicaine Spätzli au séré Courgettes sautées au romarin
Mercredi	Tranche de porc panée Pommes rissolées Pois mange tout à l'estragon
Jeudi	Navarin d'agneau aux raisins Pomme mousseline Bâtonnets de carottes au romarin
Vendredi	Filet de truite saumonée au cidre Orge perlé au citron vert Choux frisés à l'ail
Samedi	Saucisse à rôtir aux graines de moutarde Polenta au parmesan Gratin de raves ciboulette
Dimanche	Tournedos de dinde aux morilles Nouilles au beurre Caviar d'aubergines et tomates

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 juillet 2020

Lundi	Sauté de veau au chorizo Ecrasé de pomme de terre au paprika et ail Fenouil au safran
Mardi	Cordon bleu au gruyère Tagliatelle au thym Chou pomme persillé
Mercredi	Escalope de poulet à l'orange Polenta au parmesan Purée de carottes à la cannelle
Jeudi	Emincé de bœuf Stroganoff Couscous aux raisins Gratin de courgettes
Vendredi	Dos de cabillaud provençal Risotto à l'huile de truffes Epinards en branches
Samedi	Pain de viande aux champignons Spätzli aux noisettes Carottes jaunes aux oignons
Dimanche	Jambon de la borne Gratin dauphinois Haricots verts persillés

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 juillet 2020

Lundi	Emincé de dinde sauce satay Nouilles de riz Purée d'aubergine au séré
Mardi	Saucisson en croûte Purée mousseline Gratin de côtes de bettes
Mercredi	Goulache hongroise Orecchiette au pesto Poireaux au vinaigre de framboise
Jeudi	Ragoût d'agneau au miel de figues Boulgour tomaté Laitue braisée
Vendredi	Filet de sandre au beurre blanc citronné Carré de pomme de terre à la ciboulette Concombre glacé
Samedi	Coquelet grillé et son jus au romarin Cornettes à la tomate Purée de céleri à l'huile de noisettes
Dimanche	Cou de porc à l'orientale Couscous Navets au sésame

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 juillet au 2 août 2020

Lundi	Emincé de veau à la zurichoise Rösti nature Haricots coco aux herbes
Mardi	Steak de bœuf haché sauce curry Risotto aux champignons Brocoli aux amandes
Mercredi	Escalope de porc au miel Galettes de semoule à l'échalote Betteraves rouges
Jeudi	Schublig grillé Salade de pomme de terre Gratin de choux fleur
Vendredi	Brochettes de poisson Riz au cresson Endives sauce tomate
Samedi	Roastbeef sauce béarnaise Pommes duchesses Ratatouille
Dimanche	Suprême de poulet jaune à la crème Cornettes au beurre Tomate provençale

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 août 2020

Lundi	Cuisse de canette aux cerises Timbale de boulgour Choux rouges grenadine
Mardi	Pojarski sauce tomate Bavettes au beurre Brocoli à l'huile d'olive
Mercredi	Blanquette de veau à l'ancienne Spätzli aux épinards Fenouil mimosa
Jeudi	Escalope de dinde panée Pommes sautées aux oignons Poivrons basquaise
Vendredi	Paupiette de limande aux câpres Riz à l'orange Tomate cerise à l'origan
Samedi	Emincé de bœuf voronoff Lentilles aux lardons Carottes vapeur persillées
Dimanche	Rôti de porc aux olives Gratin dauphinois Laitue romaine 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

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 août 2020

Lundi	Ragoût de bœuf balsamic Cornettes au thym Courgettes jaunes sautées
Mardi	Potée de lentilles et petit salé Carottes jaunes glacées
Mercredi	Cuisse de poulet grillé Rösti bernoise Gratin de côtes de blette
Jeudi	Emincé d'agneau aux pruneaux Riz cantonnais Carottes au romarin
Vendredi	Pavé de saumon au sésame Pomme nature à la ciboulette Poireaux à la crème
Samedi	Escalope de dinde au curry Quinoa aux noisettes Demi-poire à la vanille
Dimanche	Papet vaudois (saucisse aux choux)

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 août 2020

Lundi	Emincé de porc aigre-doux Nouilles de riz Pack choi braisé
Mardi	Paupiette de bœuf sauce cacahuètes Orge perlé à l'orange Raves jaunes glacées
Mercredi	Suprême de pintade aux pommes Spätzli à la tomate Epinards à la crème
Jeudi	Ragoût de lapin au cidre Polenta tessinoise Jardinière de légumes
Vendredi	Filet de truite grillé aux amandes Risotto au safran Courgettes sautées
Samedi	Saucisse de veau grillée Tagliatelles Ratatouille
Dimanche	Gigot d'agneau Pommes boulangères Haricots fins au beurre

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 24 au 30 août 2020

Lundi	Piccata de dinde au parmesan Spaghetti napolitaine Laitue braisée
Mardi	Emincé de bœuf au paprika Purée de pomme de terre Chou rouge à la framboise
Mercredi	Cuisse de lapin au cidre de pommes Polenta à la tomate Céleri branche gratiné
Jeudi	Ragoût de canard à l'orange Riz parfumé Pousses de soja
Vendredi	Escalope de thon au citron vert Pomme nature Compote de poivrons
Samedi	Aubergines farcies à la viande Spätzli aux épinards Radis blancs béchamel
Dimanche	Rôti de bœuf lardé sauce échalotes Tagliatelles safranées Pois mange tout aux oignons

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 août au 6 septembre 2020

Lundi	Steak d'agneau haché aux bolets Gratin de pomme de terre Duo de carottes
Mardi	Escalope de porc au pesto Risotto aux pignons torréfiés Navet glacé
Mercredi	Bouilli de bœuf sauce mayonnaise Pomme nature Purée de carottes rouges au cumin
Jeudi	Saucisse à rôtir aux oignons Rösti à l'origan Brocoli à l'ail
Vendredi	Dos de cabillaud sauce grenobloise Riz basmati Tomate panée
Samedi	Saltimbocca de porc à la sauge Orecchiette au beurre Chou romanesco
Dimanche	Filet de veau à la moutarde Ebly aux légumes 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 7 au 13 septembre 2020

Lundi	Escalope de poulet au zeste de citron Galette de semoule au sésame Epinards hachés
Mardi	Ragoût de veau à l'avocat Spätzli persillés Haricots verts au thym
Mercredi	Brochette d'agneau aux herbes Polenta aux pois-chiche Courgettes au four
Jeudi	Carbonnade de bœuf flamande Boulgour aux noix de cajou Tomates cerises au basilic
Vendredi	Escalope de saumon grillé Pomme mousseline à la ciboulette Poireaux à la crème
Samedi	Riz casimir et sa garniture de fruits
Dimanche	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