

MENUS DE LA SEMAINE

PLAT DU JOUR

PLAT "MARAÎCHÈRE"

sur place / à emporter * CHF 18.50 / CHF 13.00
potage ou entrée CHF 3.00
dessert CHF 3.50

CHF 18.50 / CHF 13.00

* à emporter
commande 48h à l'avance
ou jusqu'à 10h30 le jour-même

lundi, 25 août 2025

Dos d'aiglefin au four (IS)
Sauce Zougoise
Pommes de terre nature
Céleri-branches braisés

Poke bowl
Riz jasmin, avocat, mangue,
Citron vert, concombre,
dés de tofu mariné sauté (CH)

mardi, 26 août 2025

Cou de porc valaisan au four (CH) et
Son jus aux abricots
Polenta bramata aux olives noires
Bâtonnets de colraves

Croque-Madame
Chèvre, épinards et tomate séchée
Salade de roquette et
graines de sésame

mercredi, 27 août 2025

Rôti haché de veau (CH)
Sauce au poivre vert
Pommes de terre mousseline
Bettes à tondre étuvées

Cake aubergine, féta et pignons
Coulis de tomate épicé
Salade lollo verte

jeudi, 28 août 2025

Couscous royal (IE/CH)
Avec agneau, poulet et merguez
Semoule de blé, pois-chiches
Et légumes

Dahl de lentilles corail au lait de coco
(Lentilles, curry, carottes)
Pain naan*
Concombre au yoghourt

vendredi, 29 août 2025

Emincé de boeuf (CH) Stroganoff
Cornettes au beurre
Dés de courgettes sautées à l'ail

Nasi goreng aux légumes
Avec oeuf mollet, noix de cajou
Grillées, citron vert
et coriandre

samedi, 30 août 2025

Cannelloni ricotta-épinards gratinés
Salade de maïs et verte

Nasi goreng aux légumes
Avec oeuf mollet, noix de cajou
Grillées, citron vert
et coriandre

dimanche, 31 août 2025

Rôti de lapin farci aux noisettes (FR)
Et son jus
Pommes de terre Dauphines
Haricots verts

Nasi goreng aux légumes
Avec oeuf mollet, noix de cajou
Grillées, citron vert
et coriandre

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Blinis de sarrasin
Saumon mariné aux poivres
Petits légumes croquants
Sauce yaourt à la ciboulette

sur place / à emporter
CHF 22.50 / CHF 15.00

BROCHE DE SAISON

du lundi au dimanche

Cou de porc à la broche (CH)
Sauce chimichurri (Huile d'olive,
Piment, origan, vinaigre, persil)
Rosti, salade du jour

sur place / à emporter
CHF 20.50 / CHF 14.00

allergie, intolérance Sur demande, notre équipe de restauration vous donnera volontiers des informations sur les mets susceptibles de déclencher allergies ou intolérances.



Tous nos plats répondent au label FAIT MAISON, seuls les composants accompagnés d'un astérisque (*) ne sont pas élaborés par nos soins - www.labelfaitmaison.ch

Tous nos pains sont fabriqués en Suisse avec des matières premières suisses.

à emporter Uniquement du lundi au vendredi, et hors jours fériés.

Commande à faire 48h à l'avance ou jusqu'à 10h30 le jour-même, directement auprès du restaurant.
Retrait de la commande entre 11h45 - 13h30 au restaurant.

tva Tous nos prix s'entendent TVA comprise.

nos restaurants publics Nous vous accueillons avec plaisir dans nos restaurants publics - **Le Sorbier, Le Tournesol, Les Capucines** - en journée et pour le service de midi, 7 jours sur 7, ou à l'occasion d'un événement privé.

Site des Plaines - du - Loup 4 B



Fondation de l'Orme vous propose pour la semaine
Du 25 au 31 août 2025

MIDI

LUNDI
Poisson
Allemagne

Consommé au porto
Poisson à la bordelaise
Pommes sautées à l'ail
Courgettes à la provençale
Eclair au chocolat

MARDI
Dinde Hongrie

Crème de brocolis
Rôti de dinde mariné au miel
Riz cantonais
Epinards hachés à la crème
Kiwi et raisin

MERCREDI
Poulet Suisse

Potage bonne-femme
Poulet rôti sauce à l'estragon
Pommes duchesse
Salade mêlée
Tartelette à la raisiné

JEUDI
Porc Suisse

Velouté de carottes et céleri
Tranche pannée de porc
Quinoa aux tomates et carottes
Macédoine de légumes grillés
Compote d'abricots et séré

VENDREDI
Porc Suisse

Velouté d'épinards
Tagliatelles au jambon
Parmesan et gruyère râpé
Crudités
Tranche glacée

SAMEDI
Bœuf Suisse

Crème de laitues
Ragoût de bœuf aux cèpes
Pommes purée
Mélange de légumes sautés
Blanc-manger aux cerises

DIMANCHE
Veau Suisse

Consommé célestine
Boulettes de veau aux fines herbes
Semoule de couscous
Pois mange tout au beurre
Crème straciatella

SOIR

Potage aux légumes
Poêlée de spaetzli aux légumes et gruyère
Salade de batavia mimosa
Salade de carottes
Séré à la cannelle

Potage aux légumes
Hachi parmentier lentilles et parmesan
Salade verte
Salade de céleri
Yogourt à la vanille

Potage aux légumes
Plat de gruyère
Pommes en robe des champs
Salade verte et betteraves
Mousse aux baies des bois

Potage aux légumes
Roesti gratiné au fromage à raclette
Salade iceberg
Salade de tomate aux oignons rouges
Mousse au chocolat noir

Potage aux légumes
Rouleaux de printemps aux légumes
Mini pommes rissolées
Salade pommée et radis
Crème tiramisu

Potage aux légumes
Ramequin au fromage
Salade de pois chiches poivrons tomates
Salade de batavia
Coupe chantilly caramel

Potage aux légumes
Café complet et salade
Pommes ciboulette
Corbeille de fruits frais