

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, 8 décembre 2025	Blanquette de dinde A l'ancienne (CH) Blé pourpre pilaf Jardinière de légumes	Club-Sandwich avec mayonnaise Mangue, curry, tomate, roquette Oeuf dur, avocat, salade batavia Pommes de terre allumette
------------------------	--	---

mardi, 9 décembre 2025	Saucisse de porc à rôti (CH) Moutarde Potée de lentilles aux petits légumes	Bowl oriental (falafels de pois Chiches, avocat, salade, yoghourt Grecque, concombre, couscous) Grenade, demi-pita grillé
------------------------	---	--

mercredi, 10 décembre 2025	Dos d'Aiglefin (IS), Sur lit de fondue de poireaux Sauce citron Pommes de terre nature	Curry épicé à l'ananas (Ananas, pois chiche, pak choy, Champignons noirs, coco, petits Pois, carottes, riz parfumé
----------------------------	---	---

jeudi, 11 décembre 2025	Steak haché de boeuf (CH) Sauce au poivre vert Gnocchi à la romaine Dés de carottes	Penne au pistou Réduction balsamique Pignons torréfiés, Grana Padano Salade iceberg
-------------------------	--	--

vendredi, 12 décembre 2025	Jambon à l'os (CH) Sauce Madère Gratin dauphinois Haricots verts secs	Lasagne forestière (Bolets, champignons de Paris Et pleurotes) Salade mêlée
----------------------------	--	--

samedi, 13 décembre 2025	Tagliatelle à la crème d'aneth et Julienne de saumon fumé (NO) Salade de rampon	Lasagne forestière (Bolets, champignons de Paris Et pleurotes) Salade mêlée
--------------------------	---	--

dimanche, 14 décembre 2025	Filet de poulet au citron (CH) Jus réduit Pommes de terre frites Brocoli vapeur	Lasagne forestière (Bolets, champignons de Paris Et pleurotes) Salade mêlée
----------------------------	--	--

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche
Crevettes (AR) sauvages grillées
Au fenouil
Et aux oignons nouveaux
Riz vénéré

sur place / à emporter
CHF 22.50 / CHF 15.00

BROCHE DE SAISON

du lundi au dimanche
Rôti de cuisse de dinde (FR),
Forestière, jus réduit
Nouillette au beurre
Courge confite

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



Fondation de l'Orme vous propose pour la semaine
Du 08 au 14 décembre 2025

MIDI

SOIR

LUNDI

Velouté aux épinards
Falafel sauce tomate
Riz sauvage aux noisettes
Salade mêlée vinaigrette
Panna cotta aux baies de bois

Potage aux légumes
Œufs en cocotte légumes gruyère
Pommes rissolées
Salade verte
Mousse aux abricots

MARDI
Bœuf Suisse

Potage aux oignons
Joue de bœuf braisé à la bière
Papillons au beurre
Petits pois étuvés
Tartelette aux vermicelles

Potage aux légumes
Plats de fromages
Gratin courge pommes de terre gruyère
Salade d'endives et radis rouges
Salade de kiwi et raisins

MERCREDI
Poulet Suisse

Potage aux lentilles corail
Cuisse de poulet farcie aux épinards
Pommes duchesse
Laitues poêlées aux échalotes
Tarte aux pommes

Potage aux légumes
Saucisse de vienne en pâte feuilleté
Salade de batavia mimosa
Salade de maïs
Flan Tam Tam à la vanille

JEUDI

Turquie

Consommé aux dés de tomates
Mélange de poisson de mer poché
Quinoa aux légumes
Fenouils étuvés à la tomate
Clémentine

Potage aux légumes
Paella végétarienne aux haricots rouges
Salade assortie

Yogourts aux framboises

VENDREDI

Porc Suisse

Crème de carottes au curry
Spaghetti à la carbonara
Parmesan et gruyère râpé
Salade mêlée
Coupe fromage blanc et fruits frais

Potage aux légumes
Roesti au fromage et tomate
Salade verte
Salade de céleri aux noix
Crème à la vanille

SAMEDI

Veau Suisse

Velouté aux brocolis
Goulache de veau à la crème viennoise
Pommes purée
Choux de Bruxelles à l'ail
Crème au chocolat

Potage aux légumes
Riz pilaf à la tomate et au tofu
Salade pommée
Salade de radis blancs
Coupe chantilly au caramel

DIMANCHE

Porc Suisse

Crème aux petits pois
Rôti de porc Suédois
Pommes de terre rissolées aux herbes
Choix de légumes en rosette
Mousse cappuccino

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