

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, 9 février 2026

Filet de sandre meunière (IS)
Sauce beurre blanc citronné
Riz pilaf safrané
Bettes à tondre à l'ail

Risotto au citron
Petits légumes confits
Chips de Grana Padano
Salade mêlée

mardi, 10 février 2026

Choucroute garnie
Avec lard salé, carré de porc fumé,
saucisson et vienne (CH)
Pommes de terre nature

Gyoza vapeur*
Bouillon japonais
Pak-choy
Lardons végétal au tofu (CH)

mercredi, 11 février 2026

Goulasch hongroise (CH)
Avec viande de boeuf
Cornettes au beurre
Jardinière de légumes

Légumes sautés au curry
Couronne de riz parfumé
Avec noix de cajou, ananas frais et
Pois-chiche, salade mêlée

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Ragoût de canard (FR) au miel

Nouilles sautées
Légumes asiatique

jeudi, 12 février 2026

Saucisse de veau (CH)
Sauce au confit d'oignons
Pommes de terre purée Saint-Germain
Dés de panais étuvés

Quiche aux poireaux et Gruyère
Salade de saison

sur place / à emporter
CHF 22.50 / CHF 15.00

vendredi, 13 février 2026

Poulet rôti (CH)
Jus lié
Pommes de terre frites
Julienne de laitue

Boulettes de lentilles et patate douce
Sauce yoghourt au curry
Riz basmati
Légumes à l'indienne

BROCHE DE SAISON

du lundi au dimanche

Epaule d'agneau (IE)
Jus réduit
Couscous
Légumes au bouillon

samedi, 14 février 2026

Jalousie aux épinards
Et fromage de chèvre
Salade pain de sucre et
Pignons de pin dorés

Boulettes de lentilles et patate douce
Sauce yoghourt au curry
Riz basmati
Légumes à l'indienne

sur place / à emporter
CHF 20.50 / CHF 14.00

dimanche, 15 février 2026

Rôti de poitrine de dinde (FR)
Sauce bigarade
Boulghour piquant
Poêlée de légumes grillés

Boulettes de lentilles et patate douce
Sauce yoghourt au curry
Riz basmati
Légumes à l'indienne

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.



Fondation de l'Orme vous propose pour la semaine
Du 09 Février au 15 Février 2026

MIDI

SOIR

LUNDI
Poulet suisse
Porc suisse

Crème de brocolis
Saltimbocca de poulet
Spaghetti au beurre
Epinard en branche
Tarte à la banane

Potage aux légumes
Omelettes au fromage
Pommes rissolée provençale
Salade de carottes
Une mandarine

MARDI
Bœuf suisse

Consommé aux croûtons
Bouilli de bœuf sauce câpres
Pommes nature
Légumes cuits au bouillon
Roulade au chocolat

Potage aux légumes
Croûtes dorées à la cannelle
Bâtonnets de gruyère
Salade verte et maïs
Compote de pommes aux citron vert

MERCREDI
Porc suisse

Consommé aux shiitake
Rouleaux de printemps aux légumes
Riz Cantonais
Salade verte et radis rouge
Beignet aux pommes sauce vanille

Potage aux légumes
Assiette de mortadelle et fromage
Pain multi céréales
Salade de betterave crue
Fruits de saison

JEUDI
Poison
Kazakhstan

Velouté de céleris
Filet de sandre meunière
Quinoa
Poireaux sauce béchamel
Glace assorties

Potage aux légumes
Quiche aux oignons
Salade batavia
Salade concombres
Crème straciatella

VENDREDI
Bœuf suisse
Porc suisse

Potage aux lentilles
Papillons à la bolognaise
Parmesan râpé
Salade pommée
Bavarois aux fruits de la passion

Potage aux légumes
Salade de cervelas et gruyère
Salade de lentilles aux herbes
Salade batavia
Mousse citron

SAMEDI
Porc suisse

Crème aux champignons
Rôti de porc confit à l'ail et au thym
Pommes Duchesse
Haricots verts au beurre
Cœur de la saint-Valentin

Potage aux légumes
Escalope de légumes et fromage
Boullgour aux raisins secs
Salade de radis blancs
Macédoine de fruit frais

DIMANCHE
Veau suisse

Consommé aux madère
Atriaux de veau sauce Balsamique
Pommes boulangère
Choux de Bruxelles à l'ail
Flan pâtissier

Potage aux légumes
Café complet et fruit frais
Pommes nature
Salade mêlée

Pain suisse