

Site des Bossions



Chemin des Bossions 42
1018 Lausanne
021 512 33 55

MENUS DE LA SEMAINE

PLAT DU JOUR

PLAT "MARAÎCHÈRE"

sur place / à emporter *	CHF 18.50 / CHF 13.00	CHF 18.50 / CHF 13.00	* à emporter commande 48h à l'avance ou jusqu'à 10h30 le jour-même
potage ou entrée	CHF 3.00		
dessert	CHF 3.50		
lundi, 9 février 2026	Filet de sandre meunière (IS) Sauce beurre blanc citronné Riz pilaf safrané Blettes à fonder 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	Ragoût de canard (FR) au miel
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 yogourt 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 yogourt 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 yogourt 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.

Site des Plaines - du Loup



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

	MIDI	SOIR
LUNDI <i>Poulet suisse Porc suisse</i>	<p>Crème de brocolis Saltimbocca de poulet Spaghetti au beurre Epinard en branche Tarte à la banane</p>	<p>Potage aux légumes Omelettes au fromage Pommes rissolée provençale Salade de carottes Une mandarine</p>
MARDI <i>Bœuf suisse</i>	<p>Consommé aux croûtons Bouilli de bœuf sauce câpres Pommes nature Légumes cuits au bouillon Roulade au chocolat</p>	<p>Potage aux légumes Croûtes dorées à la cannelle Bâtonnets de gruyère Salade verte et maïs Compote de pommes aux citron vert</p>
MERCREDI <i>Porc suisse</i>	<p>Consommé aux shiitake Rouleaux de printemps aux légumes Riz Cantonais Salade verte et radis rouge Beignet aux pommes sauce vanille</p>	<p>Potage aux légumes Assiette de mortadelle et fromage Pain multi céréales Salade de betterave crue Fruits de saison</p>
JEUDI <i>Poison Kazakhstan</i>	<p>Velouté de céleris Filet de sandre meunière Quinoa Poireaux sauce béchamel Glace assorties</p>	<p>Potage aux légumes Quiche aux oignons Salade batavia Salade concombres Crème straciatella</p>
VENDREDI <i>Bœuf suisse Porc suisse</i>	<p>Potage aux lentilles Papillons à la bolognaise Parmesan râpé Salade pommée Bavarois aux fruits de la passion</p>	<p>Potage aux légumes Salade de cervelas et gruyère Salade de lentilles aux herbes Salade batavia Mousse citron</p>
SAMEDI <i>Porc suisse</i>	<p>Crème aux champignons Rôti de porc confit à l'ail et au thym Pommes Duchesse Haricots verts au beurre Cœur de la saint-Valentin</p>	<p>Potage aux légumes Escalope de légumes et fromage Boulgour aux raisins secs Salade de radis blancs Macédoine de fruit frais</p>
DIMANCHE <i>Veau suisse</i>	<p>Consommé aux madère Atrialux de veau sauce Balsamique Pommes boulangère Choux de Bruxelles à l'ail Flan pâtissier</p>	<p>Potage aux légumes Café complet et fruit frais Pommes nature Salade mélée</p>

Pain suisse