

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, 23 mars 2026

Lasagne à la florentine
Salade de pois-chiches
Aux poivrons

Poke bowl avec quinoa
Aux petits légumes, avocat,
pamplemousse, tomate
Brocoli

mardi, 24 mars 2026

Raclette demi-meule
Petits légumes au vinaigre
Pommes de terre raclette
Assortiment de charcuterie (CH)

mercredi, 25 mars 2026

Saucisse de veau rôtie (CH)
Sauce au confit d'oignons
Pommes de terre mousseline
Chou frisé étuvé

Crêpe au sarrasin* garnie
D'une fricassée de champignons
Œuf au plat
Salade mêlée

jeudi, 26 mars 2026

Piccata de dinde (CH)
Sauce tomate
Tagliatelles au beurre
Julienne de légumes étuvée

Pizza
Tomates, mozzarella
Et basilic
Salade mêlée

vendredi, 27 mars 2026

Steak haché de bœuf (CH)
Jus au poivre
Frites de patates douces
Romanesco

Lasagne aux légumes confits
Et tofu haché (CH)
Mescun et noisettes rôties

samedi, 28 mars 2026

Rösti montagnard
Avec fromage à raclette
Et jambon (CH)
Salade de saison

Lasagne aux légumes confits
Et tofu haché (CH)
Mescun et noisettes rôties

dimanche, 29 mars 2026

Jarret de veau braisé (CH)
Aux agrumes
Gnocchi romaine
Haricots plats

Lasagne aux légumes confits
Et tofu haché (CH)
Mescun et noisettes rôties

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Calamar (ES) à la sétioise
Sauce tomate épicée
Pommes de terre vapeur
Légumes du jour

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

BROCHE DE SAISON

du lundi au dimanche

Rôti de porc (CH)
Sauce à la moutarde ancienne
Riz à la tomate
Carottes glacées

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.



Fondation de l'Orme vous propose pour la semaine
Du 23 au 29 mars 2026

MIDI

SOIR

LUNDI

Consommé aux croûtons
Agnolotti à l'ail des ours
Parmesan et gruyère râpé
Salade mêlée mimosa
Tranche glacée

Potage aux légumes
Omelette légumes et mozzarella
Salade verte
Salade de haricots aux échalotes
Panna cotta au coulis de banane

MARDI
Bœuf Suisse

Crème aux petits pois
Steak de bœuf haché à l'ail
Pommes duchesse
Laitues braisées
Compote d'abricots et séré

Potage aux légumes
Poêlée spaetzli légumes et gruyère râpé
Salade assortie mimosa
Radis rouges râpés
Boule de Berlin

MERCREDI
Dorade Turquie

Potage à l'orge perlé
Filet de dorade meunière
Pommes de terre fondantes
Epinards hachés aux échalotes
Mousse caotina noir

Potage aux légumes
Ramequin au fromage
Salade verte
Salade de céleri aux noix
Flan Tam Tam au caramel

JEUDI
Poulet Suisse

Potage crécy
Brochette de poulet à la provençale
Pommes de terre rôties
Pois croquants étuvés
Fruit de saison

Potage aux légumes
Cannelloni ricotta épinards
Fromage râpé
Salade verte
Blanc battu aux fruits des bois

VENDREDI
Dinde Hongrie

Crème au curry
Tranche de dinde panée
Boullgour aux petits légumes
Choux de Bruxelles à l'ail
Mousse tiramisu

Potage aux légumes
Gratin de choux fleurs p.de terre gruyère
Salade batavia
Salade de maïs
Mousse à la mangue

SAMEDI
Veau Suisse

Velouté d'épinards
Sauté de veau marengo
Pommes mousseline
Choix de légumes gourmet
Tranche de cake

Potage aux légumes
Gratin de gnocchi montagnard gruyère
Salade iceberg mimosa
Salade de carottes aux raisins secs
Danette à la vanille

DIMANCHE
Canard Hongrie

Crème de choux fleurs
Emincé de canard à l'orange
Papillons au beurre
Asperges vertes
Clafoutis au Nutella

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

Pain suisse