

Site des Plaines - du Loup



Fondation de l'Orme vous propose pour la semaine Du 06 au 12 avril 2026

	MIDI	SOIR
LUNDI <i>Viande Suisse</i>	Velouté de carottes et céleri Brochette mix-grill Pommes de terre country Bouquets de romanesco Clafoutis aux pommes	Potage aux légumes Gratin pommes de terre légumes et feta Salade verte Cruautés Crème straciatella
MARDI	Crème de millet Curry de légumes pois chiche lait coco Riz créole Salade mêlée mimosa Tartelette glacée à la fraise	Potage aux légumes Plat de fromage Mini roesti poêlée Salade de batavia Yogourt à la banane
MERCREDI <i>Veau Suisse</i>	Consommé aux dés de tomates Rôti de veau haché sauce ail des ours Knöpflis sautés Bouquets de légumes Pastel de nata	Potage aux légumes Salade de pâtes au thon et dés de tomates Salade iceberg Danette à la vanille
JEUDI <i>Dinde Hongrie</i>	Potage aux oignons Tranche de filet de dinde au poivre vert Pommes rissolées au paprika Bouquets de Brocolis Fruits de saison	Potage aux légumes Raviolis gratinés à la tomate Parmesan et gruyère râpé Salade verte et carottes Blanc-manger chocolat
VENDREDI <i>Truite Turquie</i>	Velouté Parmentier Filet de truite saumonée meunière Pommes château au paprika Haricots jaunes à l'échalote Mousse caotina	Potage aux légumes Gnocchi à la méditerranéen et parmesan Salade de betteraves crues Salade pommée et radis Cocktail de fruits
SAMEDI <i>Agneau Hongrie</i>	Potage aux lentilles corail Emincé d'agneau aux pruneaux Blé Ebly Petits pois à la française Mousse aux fruits tropicaux	Potage aux légumes Nuggets végétariennes sauce tartare Mini pommes rissolées Salade assortie Coupe chantilly au chocolat
DIMANCHE <i>Porc Suisse</i>	Consommé Célestine Rôti de porc vigneron Gratin dauphinois au gruyère Légumes d'été Profiteroles à la vanille	Potage aux légumes Café complet et fruits frais Pommes vapeur persillées Salade de crudités

Pain suisse

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, 6 avril 2026

Emincé de veau Zürichoise (CH)
Galettes de rösti
Céleris-raves braisés

Lasagne aux blettes
Et ricotta
Salade de roquette
Et radis croquants

mardi, 7 avril 2026

Ragoût de lapin (HU) aux olives
Polenta bramata
Bettes à tondre

Tartare de légumes croquants
Et burrata
Sauce pesto
Pommes gaufrette, toasts

mercredi, 8 avril 2026

Colombo de poulet (CH)
Riz basmati
Carottes à la cardamome

Nasi goreng aux légumes
(avec œuf au plat et noix de cajou)

jeudi, 9 avril 2026

Escalope de saumon grillée (CH)
Sauce béarnaise
Pommes de terre nature
Fenouil émincé

Quiche poireaux et gruyère (AOP)
Salade garnie

vendredi, 10 avril 2026

Boulettes d'agneau épicées (CH)
Jus au cumin
Blé pourpre pilaf
Bâtonnets de radis-bière persillés

Risotto d'orge au citron et
Aux légumes de printemps
(asperges et petit-pois) Grana
Padano, saladine croquante

samedi, 11 avril 2026

Agnolotti* à l'ail des Ours
Gruyère râpé
Salade mêlée et
Julienne de tofu fumé

Risotto d'orge au citron et
Aux légumes de printemps
(asperges et petit-pois) Grana
Padano, saladine croquante

dimanche, 12 avril 2026

Cou de porc rôti (CH) et son jus
Pommes de terre purée
Haricots verts au beurre

Risotto d'orge au citron et
Aux légumes de printemps
(asperges et petit-pois) Grana
Padano, saladine croquante

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Filet d'omble (IS) sauté
Sauce à la mangue
Riz créole
Brocoli aux amandes

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

BROCHE DE SAISON

du lundi au dimanche

Rôti de porc (CH) au miel
Jus réduit
Pommes de terre au four
Courgette au thym

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.