

Site des Bossons



Chemin des Bossons 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
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, 7 septembre 2026

Paëlla avec chorizo
Haut de cuisse de poulet (CH),
Moules (FR), crevettes (ARG),
Poivrons, petits-pois, riz

Curry d'aubergines
Patate douce, pois-chiches, coco,
Cajou, gingembre et coriandre
Riz blanc

mardi, 8 septembre 2026

Bœuf braisé (CH)
Pommes de terre rissolées
Bette à tondre

Risotto crémeux
Chanterelles sautées
Salade du marché

mercredi, 9 septembre 2026

Boutefas poché (CH), moutarde
Potée de lentilles vertes
Aux carottes

Croque-Monsieur végétarien
Chèvre frais, roquette,
Chutney de figues
Salade du jour

jeudi, 10 septembre 2026

Dos de cabillaud (IS/MS)
Sauce beurre blanc nantais
Pommes de terre nature
Piperade

Pad Thai, pâte de riz, piment,
Cacahuètes, tofu fumé (CH), oignons
Fanes, haricots mango, sauce soja,
Ail, carottes et coriandre

vendredi, 11 septembre 2026

Tajine de lapin aux pruneaux (HU)
Semoule de blé
Bâtonnets de légumes étuvés

Œufs brouillés
Paysanne de légumes et
Pommes de terre
Saladine de saison

samedi, 12 septembre 2026

Lasagne aux légumes
Salade verte et maïs

Œufs brouillés
Paysanne de légumes et
Pommes de terre
Saladine de saison

dimanche, 13 septembre 2026

Filet de poulet (CH)
Jus aux herbes de Provence
Frites de patates douces
Fenouil braisé

Œufs brouillés
Paysanne de légumes et
Pommes de terre
Saladine de saison

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Parmentier de confit de canard (FR)
Saladine de saison

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

BROCHE DE SAISON

du lundi au dimanche

Cou de veau (CH) aux épices
Jus réduit
Frites
Salade mêlée

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.

iva 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 évènement privé.

Site Plaines-du-Loup



Fondation de l'Orme vous propose pour la semaine Du 7 au 13 septembre 2026

	MIDI	SOIR
LUNDI <i>Bœuf Suisse</i>	Crème au curry Boulettes de bœuf aux fines herbes Pommes purée Gratin de brocolis au gruyère Plateau de raisins	Potage aux légumes Risotto à la milanaise et parmesan Salade de batavia mimosa Salade de concombre Mousse à la mangue
MARDI <i>Poulet Suisse</i>	Crème de poireaux Cordon bleu de poulet Pilaf de boulgour aux légumes Petits pois à la française Mille-feuille à la crème	Potage aux légumes Hachi parmentier haricots mozzarella Salade verte Salade d'endives et radis rouges Séré au cassis
MERCREDI <i>Perches Estonie</i>	Crème d'avoine Méli-mélo de poissons Riz créole à la noix de cajou Epinards en branche Panna cotta au café	Potage aux légumes Croûtes au vacherin fribourgeois Salade de tomate au balsamique Salade iceberg Clafoutis au nutella
JEUDI <i>Poisson France, Italie</i>	Consommé aux fines herbes Tranche de rôti de porc froid Salade de pomme de terre Salade d'haricots vert Glaces assorties	Potage aux légumes Galette végétarienne sauce tomate Blé Ebly Salade de batavia Yogourts aux abricots
VENDREDI <i>Porc Suisse</i>	Potage cultivateur Emincé de bœuf à la forestière Pommes château au paprika Mélange de légumes sauté Viennetta	Potage aux légumes Ravioli gratinés à la tomate Parmesan râpé Salade assortie mimosa Salade de kiwi et mandarines
SAMEDI <i>Dinde Hongrie</i>	Velouté de panais Ragoût de dinde aux poivrons Polenta au parmesan Asperges vertes Mousse aux citron vert	Potage aux légumes Gratin de choux fleurs p.d.terre gruyère Salade pommée Salade de courgettes vinaigrette Bâton aux noisettes
DIMANCHE <i>Porc Suisse</i>	Consommé Xavier Jambon de campagne rôti Gratin dauphinois au gruyère Légumes de saison Pastel de nata	Potage aux légumes Café complet et salade verte Pommes ciboulette Corbeille de fruits frais

Pain suisse