

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, 8 décembre 2025

Blanquette de dinde
A l'ancienne (CH)
Blé pourpre pilaf
Jardinière de légumes

Club-Sandwich avec mayonnaise
Mangue, curry, tomate, roquette
Oeuf dur, avocat, salade batavia
Pommes de terre allumette

mardi, 9 décembre 2025

Saucisse de porc à rôti (CH)
Moutarde
Potée de lentilles aux petits légumes

Bowl oriental (falafels de pois
Chiches, avocat, salade, yoghourt
Grecque, concombre, couscous)
Grenade, demi-pita grillé

mercredi, 10 décembre 2025

Dos d'Aiglefin (IS),
Sur lit de fondue de poireaux
Sauce citron
Pommes de terre nature

Curry épicé à l'ananas
(Ananas, pois chiche, pak choy,
Champignons noirs, coco, petits
Pois, carottes, riz parfumé

jeudi, 11 décembre 2025

Steak haché de boeuf (CH)
Sauce au poivre vert
Gnocchi à la romaine
Dés de carottes

Penne au pistou
Réduction balsamique
Pignons torréfiés, Grana Padano
Salade iceberg

vendredi, 12 décembre 2025

Jambon à l'os (CH)
Sauce Madère
Gratin dauphinois
Haricots verts secs

Lasagne forestière
(Bolets, champignons de Paris
Et pleurotes)
Salade mêlée

samedi, 13 décembre 2025

Le restaurant est fermé en raison de la
soirée de Noël de nos résidents

dimanche, 14 décembre 2025

Filet de poulet au citron (CH)
Jus réduit
Pommes de terre frites
Brocoli vapeur

Lasagne forestière
(Bolets, champignons de Paris
Et pleurotes)
Salade mêlée

PROPOSITION DU CHEF

du lundi au dimanche

Crevettes (AR) sauvages grillées
Au fenouil
Et oignons nouveaux
Riz vénéré

sur place / à emporter

CHF 22.50 / CHF 15.00

SUGGESTION DE SAISON

du lundi au dimanche

Ragoût de veau braisé (CH)
Spätzli*
Poêlée de légumes d'automne

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.