

Menu du lundi 10 au dimanche 16 Juin 2024



Restaurant Le trait d'Union

MIDI

SOIR

Lundi

Potage jeannette
Emincé de poulet à la moutarde
Pommes de terre vapeur
Etuvee de poireaux
Salade verte
Mousse au chocolat au lait

Potage
Risotto au citron
Brocolis et Grana Padano
Salade verte
Plateau de fromages
Compote de fruits

Mardi

Crème de tomate
Steak haché de bœuf, sauce aux poivres
Spaghetti à l'huile d'olive
Epinards à la crème
Salade verte
Tarte Bourdaloue (Ø fond de pâte)

Potage
Poêlée campagnarde
Salade verte
Plateau de fromages
Salade de fruits

Mercredi

Velouté de pois
Blanquette de poissons
Blé aux herbes
Etuvee de carottes
Salade verte
Crumble du verger

Potage
Tarte (Ø fond de pâte) aux tomates
et fromage de chèvre
Lentilles du Puy
Salade verte
Plateau de fromages

Jeudi

Velouté d'asperges
Tendron de veau à l'italienne
Rôtis galette Ø
Courgettes grillées
Salade verte
Panna cotta au café

Potage
Pâté croûte richelieu Ø
Gratin de bettes
Salade verte
Plateau de fromages
Semoule au caramel

Vendredi

Potage Dubarry
Cœur de lieu noir en croûte d'amande
Riz pilaw
Haricots verts
Salade verte
Tarte aux mirabelles (Ø fond de pâte)

Potage
Saucisse de volaille
Semoule aux petits légumes
Salade verte
Plateau de fromages
Fromage blanc au miel

Samedi

Potage Florentin
Ballotine de dinde forestière Ø
Spirettes épeautre
Romanesco
Salade verte
Mousse aux fruits de la passion

Potage
Feuilleté viande
Purée de pois
Salade verte
Plateau de fromages
Macédoine de fruits Ø

Dimanche

Potage darblay
Boulettes d'agneau marengo
Polenta crémeuse
Jardinet de légumes
Salade verte
OpéraØ

Potage
Cannelloni Ø della nonna gratinés
Jambon blanc
Salade verte
Plateau de fromages
yaourt aux fruits

De plus tous les jours

(sauf jours d'animations)

Dahl de lentilles corail, riz basmati et petits légumes
Harissa maison et papadam

Carpaccio de bœuf, pesto de basilic, tomates olivette
Copeaux de Grana Padano, pommes frites

Mi- cuit de saumon au teriyaki
Nouille de riz et chop suey
Bouillon au Miso

Animations de la semaine :

Epaule de veau, Sauce vierge
Pommes grenailles rôties au thym

A noter que les produits listés suivant ne sont pas inclus dans la labelisation "Fait maison" : fonds, bouillons industriels et vinaigrettes