



Menu du lundi 7 au Dimanche 13 Octobre 2024

Restaurant Le trait d'Union

Lundi

Potage Jeannette
Poulet tikka massala
Riz long grain
Etuvée de courgettes
Pot de crème pistache

Mardi

Velouté de carottes
Filet de daurade, sauce moutarde
Ecrasé de pommes de terre
Haricots verts
Salade de fruits exotiques

Mercredi

Potage florentin
Joue de porc à l'orange
Semoule de blé
Romanesco
Tarte au citron vert (Ø fond de pâte)

Jeudi

Crème de lentilles
Civet de chevreuil
Röstis galette Ø
Légumes d'antan
Crème caramel

Vendredi

Crème de champignons
Pavé de saumon, sauce à l'oseille
Riz complet
Fondue de poireaux
Tarte aux raisins (Ø fond de pâte)

Samedi

Potage d'Oria
Blanquette de veau
Tagliatelles
Bâtons de carottes
Mousse pomme verte, éclats de spéculos

Dimanche

Dimanche
Potage Dubarry
Rôti de dinde, jus au porto
Polenta crémeuse
Jardinier de légumes
Moelleux au chocolat, crème anglaise

De plus tous les jours (sauf jours d'animations)

Dahl de lentilles, riz aux petits légumes
Sauce yaourt, pain naan Ø

Filet de canard à la plancha, gastrique à la mangue
Légumes du jour et pommes frites

Pavé d'espadon snacké, jus aux olives noires
Riz complet aux oranges
Cubes de courge vapeur

Animations de la semaine :

Jeudi - La chasse : Entrecôte de cerf à la plancha, jus au mûres
Marrons, airelles et potimarron confit

Vendredi - La Rôtisserie: Gigot d'agneau incisé à l'ail
Pommes de terre grenaille rôties, salade verte