

# Menu du lundi 21 au Dimanche 27 Juillet 2025

## Restaurant Le trait d'Union



### MIDI

Crème de carottes au cumin  
Mijoté de dinde à la basquaise  
Spaetzle au beurre  
Poêlée de courgettes  
Salade verte  
Panna cotta, coulis de fruits exotiques

### Lundi

### SOIR

Potage  
Tarte de la mer  
Purée de pois  
Salade verte  
Plateau de fromages  
Compote de pommes

### Mardi

Velouté de tomates  
Paëlla:  
Poulet, crevettes, chorizo  
Salade verte  
Tarte mendiant

Potage  
Aubergines à la parmesane  
Jambon de dinde  
Salade verte  
Plateau de fromages  
Fromage blanc au sucre

### Mercredi

Potage Jeannette  
Cervelas grillé  
Frites au four  
Rosettes de chou-fleur  
Salade verte  
Pot de crème café

Potage  
Salade Périgourdine  
Salade verte  
Plateau de fromages  
Pot de glace

### Jeudi

Velouté de tomates  
Filet de poulet pané aux brisures de tortilla  
Riz aux haricots rouges et maïs  
Salade de tomates et avocats  
Salade verte  
Crumble aux abricots

Potage  
Pastilla de chèvre aux légumes  
Pommes de terre vapeur  
Salade verte  
Plateau de fromages  
Salade d'ananas

### Vendredi

Velouté de courgettes  
Dos d'églefin mariné au teryaki  
Nouilles chinoises  
Poêlée de légumes  
Salade verte  
Tarte au fromage blanc

Potage  
Cannelloni di carne Ø  
Epinards  
Grana padano râpé  
Salade verte  
Plateau de fromages  
Yaourt nature

### Samedi

Crème de fenouil  
Jambon Tzigane, sauce madère  
Salade de lentilles du Puy  
Brocolis  
Salade verte  
Poire pochée, sauce caramel

Potage  
Pizza Végétarienne  
Viande séchée  
Plateau de fromages  
Compote de fruits

### Dimanche

Potage Darblay  
Epaule d'agneau confite  
Semoule de blé  
Légumes tajine  
Salade verte  
Entremet aux trois chocolats Ø

Potage  
Quenelle de brochet Ø  
Ebly aux petits légumes  
Salade verte  
Plateau de fromages  
Yaourt

### De plus tous les jours

*(sauf jours d'animations)*

Spaghetti aux artichauts et basilic  
Copeaux de parmesan  
\*\*\*

Tartare de bœuf traditionnel  
Pommes frites, salade verte  
\*\*\*

Pavé de cabillaud, vinaigrette aux agrumes  
Fraîcheur de fenouil et courgettes  
Panisse au citron

### Animations de la semaine :

\*\*\*

Vendredi - La Rôtisserie: Epaule de veau, sauce vierge  
Pommes grenailles rôties au thym, salade mixte

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

Ø: non labellisé Fait maison