

Menu du lundi 28 Juillet au dimanche 3 Août 2025

Restaurant Le trait d'Union



MIDI

Potage Jeannette
Poulet tikka massala
Riz pilaf
Etuvee de courgettes
Salade verte
Salade de fruits exotiques

Lundi

SOIR

Potage
Tarte aux légumes provençaux
Burratina et pesto de roquette
Salade verte
Plateau de fromages
Fromage blanc au miel

Mardi

Crème d'asperges
Filet de daurade, pesto de basilic
Ecrasé de pommes de terre
Poêlée d'artichauts
Salade verte
Pot de crème au thé vert

Potage
Penne à la napolitaine
Grana Padano râpé
Plateau de fromages
Yaourt aux fruits

Mercredi

Potage florentin
Joue de porc à l'orange
Semoule de blé
Romanesco
Salade verte
Tarte aux abricots

Potage
Croque-monsieur
Salade verte et crudités
Plateau de fromages
Pêches

Jeudi

Crème de champignons
Pavé de saumon, sauce ciboulette
Pappardelles
Brocolis
Salade verte
Mousse pêche blanche, crumble pistache

Potage
Risotto d'orge aux petits pois et mascarpone
Jambon blanc
Salade verte
Plateau de fromages
Compotée de fruits

Vendredi

Brochette de saucisses de veau et cervelas
Röstis galette Ø
Trio de salades composées
Fruits rouges, crème de Gruyère et meringue

Potage
Café complet
Pastèque et melon
Salade verte
Plateau de fromages
Yaourt aux fruits

Samedi

Potage d'Oria
Blanquette de veau
Riz long grain
Bâtons de carottes
Salade verte
Tarte au citron vert

Potage
Œufs durs façon meurette
Salade de lentilles du Puy
Salade verte
Plateau de fromages
Pot de glace Ø

Dimanche

Velouté de fenouil
Rôti de dinde, jus au porto
Pommes duchesses
Jardinet de légumes
Salade verte
Entremet au café Ø

Potage
Gnocchi à la sorrentina
Salade verte
Plateau de fromages
Yaourt

De plus tous les jours

(sauf jours d'animations)

Tomates cœur de bœuf, burrata
Pesto de basilic, pommes frites

Côtelettes d'agneau, condiment aux olives et tomates séchées
Légumes du jour et pommes frites

Pavé d'espadon snacké, vinaigrette aux poivrons et concombres
Riz mexicain
Aubergines et courgettes à la plancha

Animations de la semaine :

Jeudi : Assiette indienne : Pilon de poulet tandoori, sauce raïta
Palak paneer, riz basmati
Dessert : Panacotta noix de coco, coulis de mangue

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

Ø: non labélisé Fait maison