

Menu du lundi 29 décembre au dimanche 04 janvier 2026

Restaurant Le trait d'Union



MIDI

Crème de céleri
Blanquette de veau
Blé aux herbes
Bâtons de carottes
Salade verte
Salade de fruits exotiques

Lundi

SOIR

Potage
Tarte aux brocolis et tomates séchées
Jambon blanc
Salade verte
Plateau de fromages
Fromage blanc au miel

Mardi

Crème de courge
Filet de daurade, jus au thym
Pommes noisettes Ø
Endives braisées
Salade verte
Tarte au citron vert

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

Mercredi

Potage St Germain
Cevapicici, sauce yaourt à la menthe
Ecrasé de pommes de terre
Poêlée de courgettes
Salade verte
Panna cotta vanille, coulis de fruits

Velouté de panais
Œufs durs façon meurette
Rösti galette
Salade verte
Plateau de fromages
Bûche glacée

Jeudi

Velouté de moules safrané, fine brunoise de légumes

Veau en croûte d'herbes, sauce maltaise
Pressé de légumes d'antan

Harmonie d'agrumes et crème catalane

Potage
Café complet
Carottes râpées
Salade verte
Plateau de fromages
Macédoine de fruits Ø

Vendredi

Crème de carottes
Filet de lieu jaune, sauce homardine
Pommes vapeur
Fondue de poireaux
Salade verte
Tarte aux mangues

Potage
Penne à la Napolitaine
Grana padano râpé
Mirepoix de légumes
Salade verte
Plateau de fromages

Samedi

Potage florentin
Poulet tikka massala
Riz long grain
Choux de Bruxelles
Salade verte
Mousse pomme verte, éclats de spéculos

Potage
Risotto d'orge à la courge et parmesan
Viande séchée
Salade verte
Plateau de fromages
Pot de glace Ø

Dimanche

Potage Dubarry
Rôti de dinde, sauce aux champignons
Polenta crémeuse
Jardinet de légumes
Salade verte
Opéra Ø

Potage
Quenelle de volaille Ø
Riz aux petits légumes
Salade verte
Plateau de fromages
Yaourt

De plus tous les jours

(sauf jours d'animations)

Œufs cocotte à la courge et parmesan

Magret de canard, jus au miel
Légumes du jour et pommes frites

Brochette de crevettes à la plancha
Riz aux patates douces et ananas à la coriandre
Lait de coco au curry rouge

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

Ø: non labelisé Fait maison