

# Menu du lundi 26 janvier au dimanche 01 février 2026

## Restaurant Le trait d'Union



### MIDI

Crème de lentilles  
Fricassée de dinde à la vaudoise  
Cornettes  
Brocolis  
Salade verte  
Poire au chocolat

### Lundi

### SOIR

Potage  
Ramequins au fromage  
Confit de courge  
Salade verte  
Plateau de fromages  
Banane

### Mardi

Potage crécy  
Quenelle de brochet Ø, sauce Nantua  
Riz blanc  
Mijoté d'épinards  
Salade verte  
Crumble de fruits exotiques

Potage  
Gratin de chou-fleur  
et pommes de terre au fromage  
Salade verte  
Plateau de fromages  
Yaourt

### Mercredi

Potage florentin  
Pojarski de veau  
Ecrasé de pommes de terre  
Endives braisées  
Salade verte  
Crème brûlée à la pistache

Potage  
Poêlée mexicaine au poulet  
Salade d'haricots rouge et maïs  
Salade verte  
Plateau de fromages  
Salade de fruits

### Jeudi

Potage parmentier  
Pot-au-feu  
Pommes de terre vapeur  
Légumes du pot  
Salade verte  
Clafoutis aux pommes

Potage  
Pizza marguerite  
Salade de tomates  
Salade verte  
Yaourt aux fruits

### Vendredi

Crème de céleri  
Risotto aux fruits de mer  
Romanesco  
Salade verte  
Tarte au citron

Potage  
Spaghetti à la bolognaise  
Grana Padano râpé  
Salade mixte  
Plateau de fromages  
Fromage blanc

### Samedi

Crème Dubarry  
Haut de cuisse de poulet rôti  
Blé aux herbes  
Etuvée de carottes  
Salade verte  
Pot de crème praliné

Potage  
Feuilleté aux fromages  
Haricots verts  
Salade verte  
Plateau de fromages  
Compote de fruits

### Dimanche

Crème de fenouil  
Gigot d'agneau  
Potatoes au thym  
Légumes confits  
Salade verte  
Entremet macaron vanille framboise Ø

Potage  
Gnocchi Ø aux champignons  
et petits légumes  
Salade verte  
Plateau de fromages  
Yaourt

### De plus tous les jours

(sauf jours d'animations)

Dahl de lentilles corail

Riz basmati aux petits légumes

\*\*\*

Foie de veau à la vénitienne

Légumes du jour et pommes frites

\*\*\*

Tataki de saumon pané aux deux sésames

Sauce thaï

Nouilles mises et chop suey de légumes

### Animations de la semaine :

\*\*\*

Vendredi - La Rotisserie : Epaule de veau, sauce forestière

Pommes grenailles rôties au thym, salade verte

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

Ø: non labelisé Fait maison