



Menu du lundi 23 février au dimanche 01 mars 2026

Restaurant Le trait d'Union

MIDI

Lundi

Crème florentine
Emincé de bœuf façon goulash
Semoule de blé au persil
Poivrons rôtis
Salade verte
Tarte au chocolat

SOIR

Potage
Tomme Vaudoise au four
Pommes de terre vapeur
Salade verte
Plateau de fromages
Fromage blanc au sucre

Mardi

Crème de céleri
Joue de porc confite
Gratin dauphinois
Haricots verts
Salade verte
Baba au rhum

Potage
Œufs durs, mayonnaise maison
Dahl de lentilles aux petits légumes
Salade verte
Plateau de fromages
Compote de fruits

Mercredi

Velouté d'artichauts
Filet de cabillaud, jus au thym
Risotto d'orge au citron
Compotée de fenouil
Salade verte
Gratin de fruits

Potage
Burritos de poulet aux légumes
Salade mixte
Plateau de fromages
Yaourt nature

Jeudi

Crème provençale
Mijoté de canard à l'orange
Spirettes épeautre
Choux de Bruxelles
Salade verte
Panna cotta Spécules

Potage
Quiche Lorraine
Cubes de courges
Salade verte
Plateau de fromages
Brunoise de Kiwis

Vendredi

Potage St Germain
Filet de truite, sabayon aux herbes
Ecrasé de pommes de terre
Fondue de poireaux
Salade verte
Mille-feuille

Potage
Polenta à la sauce tomate gratinée
Courgettes grillées
Salade verte
Plateau de fromages
Fromage blanc au miel

Samedi

Crème de pois jaune
Saltimbocca de dinde, jus à la sauge
Tagliatelles
Romanesco
Salade verte
Tarte aux ananas

Potage
Tortilla pommes de terre et ciboulette
Salade de tomates
Salade verte
Plateau de fromages
Pot de glace

Dimanche

Velouté de courge
Sauté de veau au citron
Riz long grain
Bâtons de carottes
Salade verte
Mousse au chocolat au lait

Potage
Tortellini au saumon fumé
Tombée d'épinards
Salade verte
Plateau de fromages
Yaourt aux fruits

De plus tous les jours

(sauf jours d'animations)

Tarte salée à la courge, espuma de fromage de chèvre
Potimarron confit au four et salade mêlée

Fish and chips, sauce tartare maison
Salade verte

Paleron de bœuf en algue nori, jus au wasabi
Riz basmati au sésame et graines de lin
Tombée de chou chinois

Animations de la semaine :

Vendredi - La Rôtisserie: Epaule de veau, sauce aux champignons
Ecrasé de pommes de terre au persil, salade verte

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