

Menu du lundi 23 mars au dimanche 29 mars 2026



Restaurant Le trait d'Union

MIDI

Lundi

Potage Dubarry
Sauté d'agneau fribourgeois
Polenta crèmeuse
Brocolis
Salade verte
Crème aux œufs

SOIR

Potage
Spaghetti au saumon
Salade verte
Plateau de fromages
Fromage blanc

Mardi

Crème de carottes
Filets de rouget
Semoule de blé à la menthe
Légumes tajine
Salade verte
Tarte bananes flambées

Potage
Tarte ricotta olives et tomates séchées
Petits pois aux oignons
Salade verte
Plateau de fromages
Salade de pommes

Mercredi

Potage freneuse
Nuggets de poulet, fromage blanc aux herbes
Pommes grenailles confites
Purée de carottes
Salade verte
Ile flottante

Potage
Œufs Ø aux champignons, sauce mornay
Cœur de blé
Salade verte
Plateau de fromages
Crème chocolat Emmi Ø

Jeudi

Crème vichyssoise
Epaule de porc confite, sauce barbecue
Potatoes au thym
Radis bière caramélisés
Salade verte
Clafoutis aux abricots et romarin

Potage
Chili con carne
Riz complet
Salade verte
Plateau de fromages
Banane

Vendredi

Potage portugais
Pavé de thon albacore, sauce churrasco
Tagliatelles
Haricots verts
Salade verte
Mousse au chocolat blanc

Potage
Pâté croûte richelieu Ø
Pôlée de courgettes
Salade verte
Plateau de fromages
Compote de fruits

Samedi

Potage germiny
Curry d'émincé de poulet
Riz à l'ananas
Confit de poireaux
Salade verte
Tarte aux raisins

Potage
Crêpe Ø aux fromages
Epinards
Salade verte
Plateau de fromages
Fruits au sirop

Dimanche

Potage Agnès Sorel
Ragoût de cuisses de canard
Pommes de terre vapeur
Confit de choux
Salade verte
Entremet à la framboise Ø

Potage
Crumble de courge au Grana padano
Boullgour onctueux
Salade verte
Plateau de fromages
Yaourt aux fruits

De plus tous les jours

(sauf jours d'animations)

Burger végétarien à la tomme de Genève
Frites et salade verte

Filet de loup sabayon à l'ail des ours
Garnitures du jour

Filet mignon de porc cuit en basse température,
Croquante aux tomates, pignons de pin et herbes fraîches
Aubergines grillées à la plancha, riz vénéré

Animations de la semaine :

Vendredi - La Rôtisserie: Rôti de cuisse de dinde, sauce à l'estragon
Pommes de terre grenailles confites, 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