



Menu du lundi 30 mars au dimanche 05 avril 2026

Restaurant Le trait d'Union

MIDI

Lundi

Potage jeannette
Emincé de poulet à la moutarde
Riz pilaw
Etuée de poireaux
Salade verte
Mousse au chocolat au lait

SOIR

Potage
Saucisse de volaille
Semoule aux petits légumes
Salade verte
Plateau de fromages
Compote de fruits

Mardi

Crème de tomate
Steak haché de bœuf, sauce aux poivres
Spaghetti à l'huile d'olive
Epinards à la crème
Salade verte
Tarte Bourdaloue

Potage
Poêlée campagnarde
Salade verte
Plateau de fromages
Salade de fruits

Mercredi

Velouté de pois
Blanquette de poissons
Blé aux herbes
Etuée de carottes
Salade verte
Crumble du verger

Potage
Tarte aux tomates et fromage de chèvre
Lentilles du Puy
Salade verte
Plateau de fromages
Séré au sucre

Jeudi

Velouté d'asperges
Tendron de veau à l'Italienne
Röstis galette Ø
Courgettes grillées
Salade verte
Panna cotta au café

Potage
Gratin de blettes
Boulgour
Salade verte
Plateau de fromages
Semoule au caramel

Vendredi

Potage Dubarry
Cœur de lieu noir en croûte d'amande
Pommes de terre vapeur
Haricots verts
Salade verte
Tarte aux mirabelles

Potage
Risotto au citron
Brocolis et Grana Padano
Salade verte
Plateau de fromages
Fromage blanc au miel

Samedi

Potage Florentin
Ballotine de dinde forestière Ø
Spirettes épeautre
Romanesco
Salade verte
Mousse aux fruits de la passion

Potage
Feuilleté aux fromages
Purée d'artichauts
Salade verte
Plateau de fromages
Macédoine de fruits Ø

Dimanche

Pâques

Houmous de petits pois, mini pita
Labneh citronné et saumon fumé

Rôti d'épaule de veau, sauce aux morilles
Risotto d'asperges vertes

Opéra pistache

Potage
Cannelloni Ø della nonna gratinés
Jambon blanc
Salade verte
Plateau de fromages
Yaourt aux fruits

De plus tous les jours

(sauf jours d'animations)

Fagottini au goût de truffe, asperges vertes
Copeaux de parmesan

Foie de veau, beurre maître d'hôtel
Légumes du jour et pommes frites

Filet d'omble ASC cuit sur peau
Fèves, petits pois et pousses d'épinards
Houmous au citron

Animations de la semaine :

Vendredi - La Rôtisserie: Souris d'agneau caramélisée
Pommes grenailles aux confits d'oignons, 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 labellisé Fait maison