

Menu du lundi 04 mai au dimanche 10 mai 2026



Restaurant Le trait d'Union

MIDI

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

Crème de céleri
Mijoté de canard à l'orange
Spirettes épeautre
Choux de Bruxelles
Salade verte
Babaø au rhum

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

Crème provençale
Joue de porc confite
Riz pilaw
Haricots verts
Salade verte
Panna cotta spéculoos

Potage St-Germain
Filet de truite, sabayon aux herbes
Écrasé de pommes de terre au persil
Fondue de poireaux
Salade verte
Mousse au chocolat au lait

Crème de pois jaunes
Saltimbocca de dinde, jus à la sauge
Tagliatelles
Romanesco
Salade verte
Tarte à l'ananas

Pâques
Velouté d'asperges
Filet de poulet, sauce aux champignons
Gratin dauphinois
Petits pois aux oignons
Salade verte
Entremet fraise citron vert

Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

Samedi

Dimanche

SOIR

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

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

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

Fête du printemps

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

Potage
Quiche lorraine
Salade de tomates
Salade verte
Plateau de fromages
Pot de glace ø

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

De plus tous les jours

(sauf jours d'animations)

Couscous végétarien à la feta
Sauce harissa maison

Filet d'omble chevalier, beurre blanc à l'ail des ours
Garnitures du jour

Filet d'épaule de veau en cuisson douce
Panisse au citron, salade iceberg et crudités
Sauce fromage blanc aux herbes

Animations de la semaine :

Vendredi - La Rôtisserie: Épaule d'agneau au zaatar
Patates douces rôties et 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