

Menu du lundi 18 mai au dimanche 24 mai 2026

Restaurant Le trait d'Union



MIDI

Potage Jeannette
Poulet tikka massala
Riz long grain
Etuvee de petits pois
Salade verte
Pot de crème vanille

Lundi

Potage
Tarte aux brocolis et Grana padano
Jambon blanc
Salade verte
Plateau de fromages
Fromage blanc au miel

SOIR

Crème d'asperges vertes
Filet de daurade, pesto de basilic
Röstis galette Ø
Bohémienne de légumes provençaux
Salade verte
Gâteau roulé framboise

Mardi

Potage
Œufs durs façon meurette
Mijoté de lentilles
Plateau de fromages
Yaourt aux fruits

Potage florentin
Joue de porc à l'orange
Pommes de terre vapeur
Romanesco
Salade verte
Tarte au citron vert

Mercredi

Potage
Penne à la Napolitaine
Grana Padano râpé
Mirepoix de légumes
Plateau de fromages
Banane

Potage St Germain
Cevapicici, sauce yaourt à la menthe
Ecrasé de pommes de terre
Poêlée de courgettes
Salade verte
Entremet au café Ø

Jeudi

Potage
Croque-monsieur
Haricots verts
Plateau de fromages
Yaourt

Crème de champignons
Pavé de saumon, sauce à l'oseille
Tagliatelles
Fondue de poireaux
Salade verte
Tarte aux pommes

Vendredi

Potage
Risotto d'orge aux asperges
lardons et mascarpone
Salade verte
Plateau de fromages
Compotée de fruits

Potage d'Oria
Blanquette de veau
Blé aux herbes
Bâtons de carottes
Salade verte
Mousse myrtille et éclats de meringues Ø

Samedi

Potage
Quenelle de volaille Ø
Riz aux petits légumes
Salade verte
Plateau de fromages
Pot de glace Ø

Dimanche

Pâques
Velouté de fenouil
Rôti de dinde, jus aux tomates séchées
Polenta crémeuse
Jardinet de légumes
Salade verte
Moelleux au chocolat, crème anglaise

Potage
Café complet:
Mousse de foie et trio de charcuterie
Salade verte et crudités
Plateau de fromages
Yaourt

De plus tous les jours

(sauf jours d'animations)

Pizza aux légumes provençaux
Pomodorini, mozzarella, roquette et parmesan

Magret de canard, sauce aigre douce à la mangue
Légumes du jour et pommes frites

Thon Albacore juste snacké, vinaigrette au sumac
Cuit cru de betteraves à la grenade et coriandre fraîche
Riz basmati

Animations de la semaine :

Jeudi - Tartares : Tartare de bœuf classique ou à l'italienne
Pommes frites et salade verte

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 labélisé Fait maison