



## Menu du lundi 25 mai au dimanche 31 mai 2026

### Restaurant Le trait d'Union

#### MIDI

Potage Jeannette  
Palette de boeuf confite  
Spätzle au beurre  
Romanesco  
Salade verte  
Panna cotta pistache

#### Lundi

#### SOIR

Potage  
Quiche lorraine  
Salade de tomates aux échalotes  
Salade verte  
Plateau de fromages  
Fromage blanc

#### Mardi

Crème Dubarry  
Filet de bar, sauce niçoise  
Fusilli au blé complet  
Confit de fenouil au thym  
Salade verte  
Tarte alsacienne

Potage  
Œufs cocotte, jambon  
Epinards à la crème  
Salade verte  
Plateau de fromages  
Semoule au caramel

#### Mercredi

Velouté d'oria  
Saucisson à cuire  
Purée de pommes de terre  
Haricots verts  
Salade verte  
Trifle exotiques

Potage  
Tomate farcie  
Tagliatelle au beurre  
Salade verte  
Plateau de fromages  
Séré au sucre

#### Jeudi

Potage parmentier  
Mijoté de dinde gingembre citronnelle  
Riz Jasmin  
Chop suey  
Salade verte  
Mousse au chocolat

Potage  
Tomme vaudoise coulante  
Méli-mélo de légumes et pommes de terre  
Salade verte  
Plateau de fromages  
Salade de fruits

#### Vendredi

Crème d'asperges vertes  
Filet de truite des fjords  
Blé à la tomate  
Pôelée de courgettes  
Salade verte  
Tarte aux pruneaux

Potage  
Salade Niçoise  
Plateau de fromages  
Compote de fruits

#### Samedi

Crème de tomates  
Sauté de porc à la Caroline  
Cake au maïs  
Coleslaw  
Salade verte  
Tiramisu

Potage  
Röstis snack fondu Ø  
Salade de betterave Ø à la ciboulette  
Salade verte  
Plateau de fromages  
Pot de glace Ø

#### Dimanche

##### Pâques

Potage St Germain  
Sauté de veau au citron  
Riz long grain  
Bâtons de carottes  
Salade verte  
Entremet au citron de Sicile Ø

Potage  
Lasagne de légumes provençaux  
et mozzarella  
Salade verte  
Plateau de fromages  
Yaourt

#### De plus tous les jours

*(sauf jours d'animations)*

Penne alla Caprese  
(Tomates, mozzarella et basilic frais)  
\*\*\*

Tagliata d'onglet de boeuf, pesto de basilic  
Salade de roquette, tomates cerises et pommes frites  
\*\*\*

Filet de cabillaud en croûte d'herbes  
Légumes grillés à la plancha  
Pommes de terre à la vapeur

#### Animations de la semaine :

\*\*\*

Vendredi - La Rôtisserie: Filet de boeuf, sauce béarnaise  
Pommes grenailles rôties, salade verte

*A noter que les produits listés suivant ne sont pas inclus dans la labellisation "Fait maison": fonds, bouillons industriels et vinaigrettes*

*Ø: non labellisé Fait maison*