

Menu du lundi 13 juillet au dimanche 19 juillet 2026



Restaurant Le trait d'Union

MIDI

Crème de fenouil
Joue de bœuf façon goulash
Semoule de blé au persil
Brocolis
Salade verte
Panna cotta Spéculos

Lundi

SOIR

Potage
Feuilleté de poissons
Macédoine de légumes
Salade verte
Plateau de fromages
Fromage blanc au sucre

Mardi

Crème de céleri
Saltimbocca de dinde, jus à la sauge
Tagliatelle à l'huile d'olive
Courgettes grillées
Salade verte
Tarte au chocolat

Potage
Burritos de poulet aux légumes
Salade mixte
Salade verte
Plateau de fromages
Salade de kiwi

Mercredi

Soupe d'artichauts
Filet de cabillaud, jus au thym
Pommes de terre vapeur
Petits pois aux oignons
Salade verte
Gratin de fruits

Potage
Œufs durs, mayonnaise maison
Salade de lentilles
Salade verte
Plateau de fromages
Yaourt nature

Jeudi

Crème provençale
Ragoût de veau marenge
Riz pilaw
Haricots verts
Salade verte
Clafoutis aux cerises

Potage
Quiche Lorraine
Salade de tomates
Plateau de fromages
Compote de fruits

Vendredi

Potage St Germain
Filet de truite, beurre blanc
Ecrasé de pomme de terre au persil
Fondue de poireaux
Salade verte
Baba au rhum

Potage
Polenta gratinée à la mozzarella, sauce tomate
Jambon blanc
Salade verte
Plateau de fromages
Fromage blanc au miel

Samedi

Crème de pois cassés
Saucisse de porc, sauce moutarde
Spirettes épeautre
Etuveé de carottes
Salade verte
Tarte aux ananas

Potage
Tortilla pommes de terre et ciboulette
Romanesco
Salade verte
Plateau de fromages
Pot de glace

Dimanche

Pâques

Crème d'asperges
Rôti de poulet farci forestier Ø
Pommes de terre rissolées
Jardinet de légumes
Salade verte
Entremet aux fruits rouges Ø

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

De plus tous les jours

(sauf jours d'animations)

Burrata crémeuse
Légumes du soleil grillés, tomates et roquette

Tartare de saumon aux deux citrons
Pommes frites et salade verte

Filet d'épaule de veau en cuisson douce
Galette de quinoa, salade iceberg et crudités
Sauce fromage blanc aux herbes

Animations de la semaine :

Vendredi - La Rôtisserie: Souris d'agneau caramélisée
Pommes grenailles rôties, 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