

## Menu du lundi 10 août au dimanche 16 août 2026



### Restaurant Le trait d'Union

#### MIDI

#### Lundi

Potage dubarry  
Tendron de veau à l'italienne  
Pommes de terre rissolées  
Haricots verts  
Salade verte  
Crème aux œufs

#### SOIR

Potage  
Spaghetti aux courgettes et saumon fumé  
Salade verte  
Plateau de fromages  
Fromage blanc

#### Mardi

Crème de carottes  
Filet de sandre, sauce baccarat  
Cœur de pâtes  
Brocolis  
Salade verte  
Sorbet citron

Potage  
Tarte ricotta olives et tomates séchées  
Salade de quinoa aux légumes  
Salade verte  
Plateau de fromages  
Pastèque

#### Mercredi

Potage freneuse  
Aiguillette de canard, aigre doux à la mangue  
Riz long grain  
Purée de carottes  
Salade verte  
Salade de fraises au basilic

Potage  
Poêlée campagnarde  
Salade verte  
Plateau de fromages  
Crème chocolat Emmi Ø

#### Jeudi

Crème vichyssoise  
Epaule de porc confite, sauce barbecue  
Potatoes au thym  
Salade de tomates  
Salade verte  
Ile flottante

Potage  
Strudel à la tomate et mozzarella Ø  
Poêlée de courgettes  
Salade verte  
Plateau de fromages  
Banane

#### Vendredi

Potage portugais  
Filets de rouget comme une bouillabaisse  
Pommes de terre vapeur  
Confit de fenouil au curcuma  
Salade verte  
Salade de pêches

Potage  
Enchilada de  
Chili con carne  
Salade verte  
Plateau de fromages  
Compote de fruits

#### Samedi

Potage germiny  
Sauté d'agneau fribourgeois  
Papardelles  
Petits pois aux oignons  
Salade verte  
Clafoutis aux abricots et romarin

Potage  
Crêpe Ø aux fromages  
Epinards  
Salade verte  
Plateau de fromages  
Fruits au sirop

#### Dimanche

Potage Agnès Sorel  
Curry d'émincé de porc  
Poêlée de patates douces  
Confit de poireaux  
Salade verte  
Entremet citron de Sicile Ø

Potage  
Crumble de légumes provençaux  
Boulgour onctueux  
Salade verte  
Plateau de fromages  
Yaourt aux fruits

### De plus tous les jours

(sauf jours d'animations)

Aubergine à la parmesane  
Salade verte  
\*\*\*

Bagel poulet façon César  
Salade romaine et frites  
\*\*\*

Tataki de saumon, vinaigrette au soja et huile de sésame  
Chop suey de légumes  
Ecrasé de patates douces au gingembre

### Animations de la semaine :

\*\*\*

Vendredi - La Rôtisserie: Rack de porc mariné aux herbes  
Taboulé aux herbes fraîches 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