

Menu du lundi 21 septembre au dimanche 27 septembre 2026



Restaurant Le trait d'Union

MIDI

Lundi

Crème de fenouil
Joue de bœuf façon goulash
Spätzle
Brocolis
Salade verte
Gratin de fruits

SOIR

Potage
Œufs durs, mayonnaise maison
Dahl de lentilles aux petits légumes
Salade verte
Plateau de fromages
Fromage blanc au sucre

Mardi

Crème de céleri
Filet de cabillaud, sauce à l'estragon
Risotto d'orge au citron
Etuve de petits pois
Salade verte
Tarte au chocolat

Potage
Quiche Lorraine
Salade de tomates
Salade verte
Plateau de fromages
Salade de kiwi

Mercredi

Soupe d'artichauts
Cuisse de canard confite
Riz pilaw
Jardinet de légumes
Salade verte
Panna cotta spéculos

Potage
Polenta gratinée à la mozzarella, sauce tomate
Jambon blanc
Salade verte
Plateau de fromages
Yaourt aux fruits

Jeudi

Crème provençale
Ragoût de veau marengo
Ecrasé de pommes de terre au persil
Haricots verts
Salade verte
Tarte aux ananas

Potage
Burritos de poulet aux légumes
Salade mixte
Plateau de fromages
Compote de fruits

Vendredi

Potage St Germain
Filet de truite, beurre blanc
Purée de céleri
Carottes glacées
Salade verte
Baba au rhum

Potage
Feuilleté de poissons
Macédoine de légumes
Salade verte
Plateau de fromages
Salade de fruits

Samedi

Potage Germiny
Saltimbocca de dinde, jus à la sauge
Tagliatelle à l'huile d'olive
Courgettes grillées
Salade verte
Pot de crème pistache

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

Dimanche

Crème de courge
Rôti de poulet farci forestier Ø
Pommes de terre rissolées
Tombée d'épinards
Salade verte
Entremet poire chocolat Ø

Potage
Tortellini au saumon fumé
Fondue de poireaux
Salade verte
Plateau de fromages
Yaourt aux fruits

De plus tous les jours

(sauf jours d'animations)

LE LAIT ET SES DÉRIVÉS FÊTE LA SEMAINE DU GOÛT

Gratin de légumes d'automne et pommes de terre au Comté
Salade verte aux noix

Suprême de poulet, sauce crémeuse au Gruyère AOP
Pommes frites et légumes du jour

Omble chevalier, sauce au séré citronné
Jardinet de légumes verts
Galette d'orge perlée aux herbes fraîches

Animations de la semaine :

Vendredi - La Rôtisserie: Epaule d'agneau confite, sauce yaourt aux herbes fraîches
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 labellisé Fait maison