

Menu du lundi 28 septembre au dimanche 04 octobre 2026



Restaurant Le trait d'Union

MIDI

Lundi

Crème de carottes au cumin
Mijoté de veau à la basquaise
Polenta crémeuse
Haricots verts
Salade verte
Panna cotta, coulis de fruits exotiques

SOIR

Potage
Tarte de la mer,
Purée de pois à la menthe
Salade verte
Plateau de fromages
Compote de pommes

Mardi

Velouté de tomates
Filet de plie pané Ø, sauce tartare
Pommes frites
Purée de brocolis
Salade verte
Tarte amandine aux framboises

Potage
Aubergines à la parmesane
Mortadelle
Salade verte
Plateau de fromages
Fromage blanc au sucre

Mercredi

Potage Jeannette
Cervelas grillé, sauce moutarde à l'ancienne
Spätzli dorés au beurre
Gratin de bettes
Salade verte
Pot de crème café

Potage
Cannelloni di carne Ø à la sauce tomate
Epinards
Salade verte
Plateau de fromages
Pot de glace

Jeudi

Velouté de pois jaune
Roastbeef, sauce marchand de vin
Purée de pommes de terre
Courgettes poêlées à l'origan
Salade verte
Crumble aux pommes

Potage
Quenelle de brochet Ø
Ebly aux petits légumes
Salade verte
Plateau de fromages
Salade d'ananas

Vendredi

Velouté de courgettes
Dos d'églefin, sauce citronnée à l'aneth
Lentilles du Puy
Carottes glacées au beurre
Salade verte
Tarte au fromage blanc

Potage
Pastilla de chèvre aux légumes
Pommes de terre vapeur
Salade verte
Plateau de fromages
Yaourt nature

Samedi

Crème de fenouil
Cou de porc fumé, sauce barbecue
Potatoes au thym
Petits pois aux oignons
Salade verte
Poires confites, sauce caramel

Potage
Pizza végétarienne
Jambon de dinde
Salade verte
Plateau de fromages
Compote de fruits

Dimanche

Potage Darblay
Épaule d'agneau confite aux épices douces
Semoule de blé aux herbes
Légumes façon tajine
Salade verte
Entremet aux trois chocolats Ø

Potage
Gratin de pommes de terre, jambon et Gruyère
Fondue de poireaux
Salade verte
Plateau de fromages
Yaourt

De plus tous les jours

(sauf jours d'animations)

Gnocchis de pommes de terre, champignons poêlés
Crème de parmesan et sauge, noisettes torréfiées

Hachis parmentier de canard
Jus de canard réduit et salade verte aux herbes

Filet de daurade cuit sur peau, sauce acidulé à la mangue
Minestrone de légumes au chorizo
Ecrasé de pommes de terre au safran

Animations de la semaine :

Vendredi - La Rôtisserie: Ribs de bœuf, sauce chimichurri
Pommes de terre grenaille confites à l'ail, 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