

Menu du lundi 14 septembre au dimanche 20 septembre 2026



Restaurant Le trait d'Union

MIDI

Lundi

Velouté de carottes
Emincé de cuisse de dinde à la tomate
Spirettes d'épeautre
Caponata d'aubergines
Salade verte
Pot de crème chocolat

SOIR

Potage
Brandade de poissons
Epinards
Salade verte
Plateau de fromages
Salade de kiwi

Mardi

Potage darblay
Mousseline de poissons, sauce beurre citron
Riz long grain
Haricots verts aux échalotes confites
Salade verte
Tarte aux poires

Potage
Tagliatelle aux champignons
Mortadelle
Salade verte
Plateau de fromages
Compote de fruits

Mercredi

Potage alénois
Ris de veau, sauce vierge
Pommes de terre vapeur
Artichauts barigoule
Salade verte
Mousse fraise et biscuit crumble

Potage
Arrancini tomate et mozzarella Ø
Jambon blanc, salade d'avocat
Salade verte
Plateau de fromages
Yaourt

Jeudi

Crème provençale
Rôti de porc vigneron
Polenta onctueuse
Poêlée de courgettes
Salade verte
Tarte à l'orange

Potage
Vitello tonnato
Taboulé à l'italienne
Salade verte
Plateau de fromages
Pot de glace

Vendredi

Potage parmentier
Calamar à la romaine Ø, sauce tartare
Pommes de terre rissolées au persil
Salade de tomates
Salade verte
Salade de fruits frais

Potage
Vol-au-vent
Purée de pois Ø
Salade verte
Plateau de fromages
Compote de poire

Samedi

Potage Jeannette
Boulettes de bœuf à la thai
Nouilles chinoises
Chou chinois au teriyaki
Salade verte
Panna cotta au lait de coco, coulis passion Ø

Potage
Tarte au poulet et légumes au curry
Salade verte et crudités
Plateau de fromages
Banane

Dimanche

Potage Dubarry
Suprême de pintade, sauce forestière
Risotto primavera
Salade verte
Cheesecake, coulis de framboise Ø

Potage
Gratin de poireaux et
Pommes de terre au Gruyère
Salade verte
Plateau de fromages
Yaourt aux fruits

De plus tous les jours

(sauf jours d'animations)

Risotto de quinoa aux artichauts et zestes de citron
Roquette et copeaux de parmesan

Tournedos de cabillaud, sabayon au basilic
Riz complet safrané aux petits légumes

Suprême de poulet jaune cuisson douce, sauce yaourt façon raïta
Galette de courgette au sarrasin
Salade romaine et tomates cerises

Animations de la semaine :

Vendredi - La Rôtisserie: Ribs de porc caramélisés
Pommes de terre rissolées au persil, 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