

Menu du lundi 12 octobre au dimanche 18 octobre 2026



Restaurant Le trait d'Union

MIDI

Lundi

Crème de tomates
Palette de boeuf confite
Pommes de terre boulangère
Brocolis poêlés aux amandes
Salade verte
Pot de crème café

SOIR

Potage
Quiche lorraine
Salade de tomates aux échalotes
Salade verte
Plateau de fromages
Compote de fruits

Mardi

Potage parmentier
Filet de loup, jus au thym
Fusilli au blé complet au pesto de persil
Endives braisées au beurre
Salade verte
Tarte alsacienne aux pommes

Potage
Œufs cocotte, jambon
Epinards à la crème
Salade verte
Plateau de fromages
Semoule au caramel

Mercredi

Velouté d'oria
Filet de poulet, crème aux trois champignons
Riz pilaf aux herbes
Jardinet de légumes glacés
Salade verte
Vermicelles marrons

Potage
Feuilleté à la viande, sauce madère
Courges rôties
Salade verte
Plateau de fromages
Pot de glace Ø

Jeudi

Crème Dubarry
Saucisson à cuire, sauce bordelaise blanche
Pommes de terre rissolées
Haricots verts
Salade verte
Trifle exotiques

Potage
Tomate farcie
Riz basmati
Salade verte
Plateau de fromages
Salade de fruits

Vendredi

Crème de lentilles
Filet de limande du nord meunière
Ebly à la tomate
Courgettes poêlées à l'ail et au citron
Salade verte
Tarte aux pruneaux

Potage
Tomme vaudoise coulante
Méli-mélo de légumes et pommes de terre
Salade verte
Plateau de fromages
Fromage blanc

Samedi

Potage Jeannette
Sauté de porc à la caroline
Cake au maïs
Coleslaw
Salade verte
Tiramisu

Potage
Röstis snack fondu Ø
Salade de betterave Ø à la ciboulette
Salade verte
Plateau de fromages
Compote de fruits

Dimanche

Potage St Germain
Emincé de cerf minute
Tagliatelles au beurre
Confit de chou rouge
Salade verte
Mousse au chocolat

Potage
Lasagne de légumes provençaux
et mozzarella
Salade verte
Plateau de fromages
Yaourt aux fruits

De plus tous les jours

(sauf jours d'animations)

Œufs cocotte à la florentine
Epinards et parmesan

Araignée de veau, sauce solférino
Légumes du jour et pommes frites

Filet de maigre en croûte de noisettes
Purée de potimarron aux quatre épices
Jeunes pousses d'épinards, vinaigrette citronnée

Animations de la semaine :

Jeudi - La chasse : Selle de chevreuil rôtie, sauce gastrique à la mûre
Gnocchis maison à la courge, chou farci aux cèpes et champignons
Espuma de marron au céleri et genièvre

Vendredi - La Rôtisserie: Rôti de poulet forestier
Pommes grenailles rôties au thym 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