

Menu du lundi 19 octobre au dimanche 25 octobre 2026

Restaurant Le trait d'Union



MIDI

Lundi

Potage dubarry
Sauté d'agneau fribourgeois
Polenta crémeuse au Gruyère
Etuve de brocolis
Salade verte
Crème aux œufs façon grand-mère

SOIR

Potage
Spaghetti au saumon et courgettes
Crème citronnée
Salade verte
Plateau de fromages
Fromage blanc

Mardi

Crème de carottes
Filets de rouget, sauce rouille
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
Légumes tajine aux épices douces
Salade verte
Tarte aux myrtilles

Potage
Tarte à la ricotta olives et tomates séchées
Quinoa aux légumes de la ratatouille
Salade verte
Plateau de fromages
Salade de pommes à la cannelle

Mercredi

Potage freneuse
Filet de canard, sauce à l'orange
Riz long grain parfumé
Purée de carottes au cumin doux
Salade verte
Ile flottante

Potage
Œufs Ø aux champignons, sauce mornay gratinée
Cœur de blé aux herbes
Salade verte
Plateau de fromages
Crème chocolat Emmi Ø

Jeudi

Potage germiny
Choucroute garnie
aux saucisses et viandes fumées
Pommes de terre vapeur
Salade verte
Clafoutis aux pruneaux

Potage
Strudel à la tomate Ø
Pôlée de courgettes
Salade verte
Plateau de fromages
Banane

Vendredi

Crème vichyssoise
Filet de sandre, jus réduit au vin rouge
Papardelles au beurre
Radis bière caramélisés au miel
Salade verte
Mousse au chocolat blanc et sauce chocolat

Potage
Chili con carne
aux haricots rouges, poivrons
Riz complet
Salade verte
Plateau de fromages

Samedi

Potage portugais
Nuggets de poulet, sauce tomate et basilic
Potatoes au thym
Haricots verts
Salade verte
Tarte aux poires

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

Dimanche

Potage Agnès Sorel
Curry d'émincé de porc
Poêlée de patates douces
Confit de poireaux
Salade verte
Entremet chocolat, caramel et noisettes Ø

Potage
Crumble de légumes d'antan
Boulgour onctueux
Salade verte
Plateau de fromages
Yaourt aux fruits

De plus tous les jours

(sauf jours d'animations)

Polenta croustillante, poêlée de champignons sauvages
Crème de châtaignes au thym, copeaux d'Etivaz, huile de persil

Échine de porc croustillante en croûte de panko, sauce tonkatsu et citron vert
Aubergines rôties miso et sésame, pommes frites

Tataki de thon Albacore à la plancha
Sauce vierge à la mangue, citron vert et coriandre fraîche
Mousseline de carottes au gingembre, panisse au citron

Animations de la semaine :

Vendredi - La Rôtisserie: Poulet rôti
Pommes de terre grenailles au jus, 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