

Menu du lundi 26 octobre au dimanche 01 novembre 2026



Restaurant Le trait d'Union

MIDI

Lundi

Potage jeannette
Fricassée de dinde à la vaudoise
Cornettes
Jardinet de légumes
Salade verte
Panna cotta au café

SOIR

Potage
Risotto au citron
Brocolis et Grana Padano
Salade verte
Plateau de fromages
Compote de fruits

Mardi

Crème de tomate
Steak haché de bœuf, sauce aux poivres
Riz pilaw
Epinards à la crème
Salade verte
Tarte aux noix

Potage
Poêlée campagnarde
Salade verte
Plateau de fromages
Salade de fruits

Mercredi

Velouté de pois
Blanquette de poissons, sauce à la citronnelle
Blé aux herbes
Etuveé de carottes
Salade verte
Mousse au chocolat au lait

Potage
Tarte aux tomates
et fromage de chèvre
Lentilles du Puy
Salade verte
Plateau de fromages

Jeudi

Velouté de courge
Tendron de veau à l'italienne
Polenta crémeuse
Courgettes grillées
Salade verte
Crumble du verger

Potage
Pâté croûte richelieu Ø
Gratin de bettes
Salade verte
Plateau de fromages
Semoule au caramel

Vendredi

Potage Dubarry
Dos de lieu noir en croûte d'amande
Pommes de terre vapeur
Haricots verts
Salade verte
Tarte aux bananes flambées

Potage
Saucisse de volaille
Semoule aux petits légumes
Salade verte
Plateau de fromages
Fromage blanc au miel

Samedi

Potage Florentin
Ballotine de dinde forestière Ø
Spirettes épeautre
Choux romanesco
Salade verte
Mousse aux fruits de la passion

Potage
Feuilleté viande
Purée de pois
Salade verte
Plateau de fromages
Macédoine de fruits Ø

Dimanche

Potage darblay
Emincé de poulet à la moutarde
Röstis galette Ø
Etuveé de poireaux
Salade verte
Cheesecake, coulis de fruits Ø

Potage
Cannelloni Ø della nonna gratinés
Jambon blanc
Salade verte
Plateau de fromages
yaourt aux fruits

De plus tous les jours

(sauf jours d'animations)

Gnocchis à la betterave, chèvre frais et noix
jeunes pousses d'épinards, noix torréfiées et huile de persil

Endives au jambon gratinées
Riz basmati

Filet de flétan en cuisson douce
Capucine de lait de coco et shitaké
Lentilles vertes du Puy et chou pak-choï au sésame torréfié

Animations de la semaine :

Jeudi - Halloween : Araignée de boeuf, sauce ensanglantée au vin rouge et framboises
Velours de carotte
Riz noir au charbon végétal

Vendredi - La Rôtisserie: Epaule de porc marinée aux herbes
Pommes de terre rissolées, 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