

MENUS DU 18 AU 24 SEPTEMBRE 2023

Résidences Les Tilleuls

	MIDI	SOIR
Lundi 18 SEPTEMBRE	Salade de lentilles froides Chipolotas Pomme de terre sautées Fromage ou yaourt Crème maison café	Potage de légumes Bouchée à la reine Salade verte Fromage ou yaourt Fruit de saison
Mardi 19 SEPTEMBRE	Melon Paleron braisé Ratatouille Fromage ou yaourt Pêche au sirop	Potage de légumes Filet de poisson froid Macédoine Fromage ou yaourt Semoule au lait
Mercredi 20 SEPTEMBRE	Carottes râpées Echine de porc Cœur de céleri Fromage ou yaourt Far breton	Potage de légumes Croque-monsieur Salade verte Fromage ou yaourt Semoule au lait
Jeudi 21 SEPTEMBRE	Salade de riz Poulet basquaise Haricot beurre Fromage ou yaourt Ile flottante	Potage de légumes Omelette aux herbes Salade verte Fromage ou yaourt Compote de fruits
Vendredi 22 SEPTEMBRE	Poireaux vinaigrette Filet de poisson Brocoli Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Pâtes curry de bœuf haché Fromage ou yaourt Entremet
Samedi 23 SEPTEMBRE AUTOMNE	Betteraves Bœuf bourguignon Pomme de terre Fromage ou yaourt Fruits	Potage de légumes Piémontaise Fromage ou yaourt Petit suisse sucré
Dimanche 24 SEPTEMBRE	Avocat / crevettes Rôti de boeuf Flageolets Fromage ou yaourt Opéra	Potage de légumes Jambon Salade de tomates vinaigrette Fromage ou yaourt Crème vanille



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Un plat de substitution est proposé à la place du plat principal

*Le veau et le bœuf proviennent de la ferme de Grigné du Lion d'Angers

*Le porc provient du Gaec des Julinières du Tremblay

*La volaille et l'agneau sont frais et d'origine française

yaourts bio et les crèmes bio servi le wk proviennent de la ferme Colas de Livre La Touch