



Lundi
9
MARS

Résidence Les Tilleuls

Semaine du 9 au 15 Mars 2026



MIDI

SOIR

	Potage Sauté de porc Céleris Salade verte Fromage ou yaourt Crème maison au caramel	Potage de légumes Gratin de salsifis et courge au comté Fromage ou yaourt Pruneaux au sirop
Mardi 10 MARS	Salade de fond d'artichaut Rôti de veau cocotte Endives braisées Fromage ou yaourt Cake	Potage de légumes Romme de terre en robe des champs Salade verte Fromage ou yaourt Fruit au sirop
Mercredi 11 MARS	Potage Jambon au miel Petit pois Fromage ou yaourt Faisselle coulis de fruits	Potage de légumes Chou-fleur / œuf dur Fromage ou yaourt Entremet praliné
Jeudi 12 MARS	Potage Langue de bœuf sauce madère Pâtes Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Gratin de poireaux Fromage ou yaourt Crème brûlée
Vendredi 13 MARS	Carottes râpées Poisson du jour Brocolis à la crème Fromage ou yaourt Riz au lait vanillé	Potage de légumes Gratiné de potimarron au chorizo Fromage ou yaourt Compote de fruits
Samedi 14 MARS	Potage Saucisse Ecrasé de patate douce Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Quiche aux blettes et mozzarella Fromage ou yaourt Crème au caramel
Dimanche 15 MARS	Tranche de pain de poisson sauce crème ciboulette Rôti de bœuf Gratin dauphinois Fromage ou yaourt Pâtisserie	Potage de légumes Poisson pané Haricots verts Fromage ou yaourt Yaourt bio

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

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

* Le bœuf du GAEC Ménard à Erdre en Anjou

* La volaille de la Ferme des deux Collines à Erdre en Anjou

* Le porc provient du Gaec des Julinières du Tremblay



*Les yaourts bio et les crèmes bio servi proviennent de la ferme Colas de Livre La Touche