



MENUS DU 8 AU 14 JUIN 2026

Les Tilleuls



	MIDI	SOIR
Lundi 8 JUIN	Pamplemousse Aiguillette de poulet à la moutarde Cœur de céleri Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Quiche aux poireaux Fromage ou yaourt Fromage blanc à la vanille
Mardi 9 JUIN	Salade verte / thon /fromage Escalope de veau Petit pois Fromage ou yaourt Entremet,	Potage de légumes Brandade de poisson Fromage ou yaourt Abricots au sirop
Mercredi 10 JUIN	REPAS CHAMPETRE	Potage de légumes Haricot vert Fromage ou yaourt Fruits
Jeudi 11 JUIN	Champignons à la grecque Hachis parmentier Salade verte Fromage ou yaourt Crème maison au café	Potage de légumes Croque-monsieur Salade verte Fromage ou yaourt Fruits
Vendredi 12 JUIN	Melon Poisson du jour Purée de carottes Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Salade de chou-fleur/ fromage Fromage ou yaourt Crème maison
Samedi 13 JUIN	Piémontaise Sauté de porc Haricot beurre Fromage ou yaourt Crêpe au chocolat	Potage de légumes Moussaka Fromage ou yaourt Velouté fruit
Dimanche 14 JUIN	Mousse de canard Rôti de bœuf Pomme duchesse Fromage ou yaourt Tarte aux fraises	Potage de légumes Jambon tomate vinaigrette Fromage ou yaourt Liégeois

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

Un plat de substitution est proposé en remplacement

*Le bœuf provient du GAEC Ménard à Erdre en Anjou

*Le porc provient du GAEC des Julinières du Tremblay

*La volaille provient de la ferme des Deux collines à Erdre en Anjou

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

