



MENUS DU 14 AU 20 SEPTEMBRE 2026
Résidence Les Tilleuls



	MIDI	SOIR
Lundi 14 SEPTEMBRE	Melon Sauté de poulet façon blanquette Haricots verts Fromage ou yaourt Crème pâtissière	Potage de légumes Croque-monsieur Salade verte Fromage ou yaourt Compote de fruits
Mardi 15 SEPTEMBRE	Betterave échalote à la vinaigrette Chili con carne (bœuf haché à la tomate) haricot rouge / riz Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Gratin de courgettes aux lardons Fromage ou yaourt Tapioca au lait
Mercredi 16 SEPTEMBRE	Salade de riz au thon Rôti de dinde sauce curry Céleris Fromage ou yaourt Ile flottante	Potage de légumes Pomme de terre écrasé à la chicorée Fromage ou yaourt Œuf au lait
Jeudi 17 SEPTEMBRE	Concombre à la crème Noix de jambon au miel Pâtes Fromage ou yaourt Raisin	Potage aux légumes secs Macédoine au surimi / tomates Fromage ou yaourt Entremet vanille / biscuits
Vendredi 18 SEPTEMBRE	Rillettes de porc Poisson du jour Brocolis Fromage ou yaourt Fromage blanc	Potage de légumes Moussaka Fromage ou yaourt Prunes au sirop
Samedi 19 SEPTEMBRE	Salade de haricots verts vinaigrette Rôti de porc à la moutarde Carottes à la crème Fromage ou yaourt Crème	Potage de légumes Salade de haricots blancs / oignon rouge / feta/ tomate Fromage yaourt Perle de lait
Dimanche 20 SEPTEMBRE	Asperges Sauté de veau Pomme de terre au rissolées tomates provençales Fromage ou yaourt Pâtisserie	Potage de légumes Flan de courgettes / au chèvre Fromage ou yaourt Crème bio

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

