MENUS DU 2 AU 8 NOVEMBRE 2026

Résidences Les Tilleuls

	MIDI	SOIR
Lundi 2 NOVEMBRE	Potage Sauté de poulet Sauce au poivre Mousseline de pomme de terre Fromage ou yaourt Panna cotta coulis de fruits rouges	Potage de légumes Galette garnie Salade verte Fromage ou yaourt Pêche au sirop
Mardi 3 NOVEMBRE	Potage Stéack de veau Petit pois Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Gratin de blettes à la moutarde et muscade Fromage ou yaourt Crème pâtissière
Mercredi 4 NOVEMBRE	Potage Cassoulet Fromage ou yaourt Crème brûlée	Potage de légumes Gratin de poisson Fromage ou yaourt Poire cuite au chocolat
Jeudi 5 NOVEMBRE	Potage Rognon Céleri Fromage ou yaourt Fruit	Potage de légumes Omelette Salade verte Fromage ou yaourt Riz au lait
Vendredi 6 NOVEMBRE	Andouille Poisson du jour Brocoli Fromage ou yaourt Entremet vanille	Potage de légumes Pâtes à la carbonara Fromage ou yaourt Fruit de saison
Samedi 7 NOVEMBRE	Potage Rôti de porc Pomme de terre sautées rissolées Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Carottes à la florentine/ jambon blanc Fromage ou yaourt Petit suisse fruit
Dimanche 8 NOVEMBRE	Avocat sauce cocktail Boulette d'agneau à l'ail Haricot vert /châtaignes Fromage ou yaourt Paris-Brest	Soupe à l'oignon Jambonneau Chou-fleur vinaigrette Fromage ou yaourt Crème dessert

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