



Résidences Les Tilleuls Menus du 25 au 31 août 2025



	MIDI	SOIR
Lundi 25 AOUT	Sardines au beurre Poulet aux olives Pâtes Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Roulé de jambon à la macédoine / salade verte Fromage ou yaourt Entremet pistache
Mardi 26 AOUT	Salade de cœur d'artichaut Boudin noir Pommes cuites Fromage ou yaourt Gâteau au citron (acep)	Potage de légumes Salade de boulgour /tomates et poisson froid à la mayonnaise Fromage ou yaourt Faisselle coulis
Mercredi 27 AOUT	Chou-fleur vinaigrette Steak de veau Pomme de terre sautées Fromage ou yaourt Fruits	Potage de légumes Tarte aux épinards Salade verte Fromage ou yaourt Crème maison vanille
Jeudi 28 AOUT	Salade de thon Sauté de dinde Ratatouille / semoule Fromage ou yaourt Crème pâtissière / biscuit	Potage de légumes Mini rillaud Purée de carottes Fromage ou yaourt Fruit de saison
Vendredi 29 AOUT	Salade de tomates et œuf Paella Fromage ou yaourt Glace	Potage de légumes Omelette au fromage Salade verte Fromage ou yaourt Riz au lait
Samedi 30 AOUT	Concombre Rôti de porc Lentilles Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Courgette farcie au bœuf Salade verte Fromage ou yaourt Crème bio
Dimanche 31 AOUT	Melon Pintade au cidre Haricots verts Fromage ou yaourt Tarte aux abricots	Potage de légumes Salade de pomme de terre au thon et à l'échalotte Fromage ou yaourt Perle de lait

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

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

