

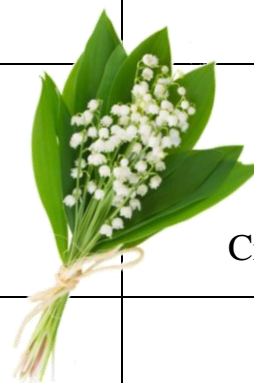


Résidence Les Tilleuls

Semaine du 27 Avril au 3 Mai 2026



	MIDI	SOIR
Lundi 27 AVRIL	Potage Curry de dinde /Salsifis Fromage ou yaourt Panna cotta	Potage de légumes Croque-monsieur /Salade verte Fromage ou yaourt Pruneaux au sirop
Mardi 28 AVRIL	Radis Rognon Purée de pomme de terre Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Emincé de volaille au citron Céleri rave Fromage ou yaourt Riz au lait
Mercredi 29 AVRIL	Potage Langue de bœuf Champignon/riz Fromage ou yaourt Eclair au chocolat	Potage de légumes Gratin de poisson au brocoli Fromage ou yaourt Fruit au sirop
Jeudi 30 AVRIL	Potage Sot-l'y-laisse de poulet Petit pois carottes Fromage ou yaourt Fruit de saison	Potage de légumes Chou-fleur / œuf dur Fromage ou yaourt Crème maison au caramel
Vendredi 1^{er} MAI FERIE	<i>Apéritif</i> <i>Betterave</i> <i>Poisson</i> <i>Julienne de légumes</i> <i>Fromage ou yaourt</i> <i>Tarte à la rhubarbe</i>	Potage de légumes Blanc de poulet Pomme de terre Sarladaise Fromage ou yaourt Perle de lait
Samedi 2 MAI	Potage Boudin Aux pommes Fromage ou yaourt Petit suisse aux fruits	Potage de légumes Raviolis Salade Fromage ou yaourt Yaourt bio
Dimanche 3 MAI	Asperges Pilon poulet rôti Haricot vert Fromage ou yaourt Bavarois	Potage de légumes Saucisse de Strasbourg/ purée de courgettes Fromage ou yaourt Semoule au lait



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

Le veau et le bœuf proviennent de la ferme de Grigné du Lion d'Angers
Un plat de substitution est proposé à la place du plat principal

*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