










Menus de Février 2018

Restaurant IME Vertou

	<i>Lundi</i> 26 février 2018	<i>Mardi</i> 27 février 2018	 <i>Mercredi</i> 28 février 2018	<i>Jeudi</i> 1 mars 2018	<i>Vendredi</i> 2 mars 2018
<i>Entrée</i>	Salade boulgour maïs avocat	Salade verte croutons maïs	Carottes râpées	 Betteraves vinaigrette	Paté de foie
<i>Plat principal</i>	 Cordon bleu de dinde	 Risotto jambon courgettes	 Sauté de bœuf bourguignon	 Tartiflette reblochon	Pavé de lieu au laurier*
<i>Garniture</i>	Ratatouille		Pâtes au beurre	17gr/20gr/25gr 	Mousseline de brocolis
<i>Produit Laitier</i>	Bûche de chèvre	 Fromage blanc	Camembert		Saint Nectaire
<i>Dessert</i>	 Fruits de saison*	Sablé de retz	Compote de pommes	Fruits de saison*	Salade de fruits frais

* Notre atelier de production utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes (mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits à coques, gluten, graines de sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)

* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux



ARIDEV
A l'écoute de votre restauration

Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture Biologique

