



Menus de Décembre 2017

Restaurant IME vertou

	<i>Lundi</i> <i>4 décembre 2017</i>	<i>Mardi</i> <i>5 décembre 2017</i>	<i>Mercredi</i> <i>6 décembre 2017</i>	<i>Jeudi</i> <i>7 décembre 2017</i>	<i>Vendredi</i> <i>8 décembre 2017</i>
Entrée	Salade blé maïs carottes (éléments séparés)	Carottes râpées	Rillettes de porc	Salade coleslaw (éléments séparés)	Velouté de légumes
Plat principal	Sauté de dinde aux poivrons	Pastas bolognaise	Boudin blanc	Cassoulet maison	Pavé de lieu*sauce crécy
Garniture	Haricots verts		Pommes cuites au four	(saucisse, saucisson, porc)	Navets au basilic
Produit Laitier	Camembert	Emmental râpé	Fromage portion (kiri, vache qui rit)	Bûche de lait mélangé	Crème anglaise
Dessert	Fruits de saison *	Fruits de saison *	Fruits de saison *	Yaourt nature sucré	Muffin au chocolat

	<i>Lundi</i> <i>11 décembre 2017</i>	<i>Mardi</i> <i>12 décembre 2017</i>	<i>Mercredi</i> <i>13 décembre 2017</i>	<i>Jeudi</i> <i>14 décembre 2017</i>	<i>Vendredi</i> <i>15 décembre 2017</i>
Entrée	Salade de mâche croûtons (éléments séparés)	Œuf mayonnaise	Velouté de courges / pdt	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette
Plat principal	Nugget's de volaille	Rôti de porc au thym	Bœufs aux carottes	Parmentier de poisson et épinards	Sauté de poulet basquaise
Garniture	Ratatouille / Riz créole (éléments séparés)	Frites		(épinards / pdt)	Pâtes au beurre
Produit Laitier	Yaourt nature sucré	Kiri	Gouda	Pot de crème vanille	Brie
Dessert	Compote de pommes	Fruits de saison *	Fruits de saison *	Palmito	Fruits de saison *

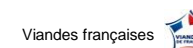


	<i>Lundi</i> <i>18 décembre 2017</i>	<i>Mardi</i> <i>19 décembre 2017</i>	<i>Mercredi</i> <i>20 décembre 2017</i>	<i>Vendredi</i> <i>22 décembre 2017</i>	
Entrée	Velouté de panais / carottes	Rillettes de sardines	Salade verte maïs tomates (éléments séparés)	Mousson de canard	Radis beurre
Plat principal	Emincé de porc au jus	Boulettes de bœuf gratinées	Couscous poulet merguez	Emincé de dinde spéculos	Pavé de hoki *sauce câpres
Garniture	Linqots de Vendée	légumes et reblochon (poireaux/pdt)	Semoule / légumes	Pommes noisettes	Carottes vichy
Produit Laitier	Petit entramme			P'tit mainiot	Brebis crème
Dessert	Fruits de saison *	Fruits de saison	Crème vanille	Bûche glacée	Yaourt à boire
				Père Noël chocolat	

Toute l'équipe de votre atelier de production Rivoli vous souhaite de bonnes vacances

* 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



Produit issu de l'agriculture Biologique

