




## Menus d'octobre 2017

## Restaurant IME Vertou

	<i>Lundi 2 octobre 2017</i>	<i>Mardi 3 octobre 2017</i>	<i>Mercredi 4 octobre 2017</i>	<i>Jeudi 5 octobre 2017</i>	<i>Vendredi 6 octobre 2017</i>
<i>Entrée</i>	Ceuf mayonnaise	Salade riz artichaut maïs	Carottes râpées vinaigrette citronnée	Rillettes de porc	Radis beurre
<i>Plat principal</i>	Quiche Lorraine	 Emincé de dinde au curry	 Emincé de bœuf au jus	 Chipolatas de volaille	Pavé de lieu sauce citron*
<i>Garniture</i>	Salade verte	Haricots verts	Coquillettes au beurre	Lentilles à la tomate	Poireaux et pommes de terre (éléments séparés)
<i>Produit Laitier</i>	Tomme noire	Gouda	Camembert	Petit suisse	 Yaourt nature vanille
<i>Dessert</i>	Fruit de saison*	Fruit de saison*	Compote de pommes	Fruit de saison*	Sablé de Retz

### Semaine du goût : Les raisins

	<i>Lundi 9 octobre 2017</i>	<i>Mardi 10 octobre 2017</i>	<i>Mercredi 11 octobre 2017</i>	<i>Jeudi 12 octobre 2017</i>	<i>Vendredi 13 octobre 2017</i>
<i>Entrée</i>	Choux blanc aux raisins de Corinthe (éléments séparés)	Macédoine de légumes vinaigrette	Salade de radis aux poires (éléments séparés)	Salade frisée, noix et Edam (éléments séparés)	Céleri rémoulade aux raisins (éléments séparés)
<i>Plat principal</i>	 Emincé de porc aux champignons	 Tajine de dinde aux raisins	 Poulet rôti	 Pavé de hoki sauce cassis	 Emincé de bœuf aux poivrons
<i>Garniture</i>	Tortis au beurre	Boullgour aux légumes (éléments séparés)	Côte de blettes à la crème	Pommes à la vapeur persillées	Carottes Vichy
<i>Produit Laitier</i>	Emmental râpé	Kiri	Saint Nectaire		Fromy's
<i>Dessert</i>	Compote de pommes	Raisins blancs	Semoule aux raisins	Raisins noirs	Yaourt nature sucré

### Menu végétarien

	<i>Lundi 16 octobre 2017</i>	<i>Mardi 17 octobre 2017</i>	<i>Mercredi 18 octobre 2017</i>	<i>Jeudi 19 octobre 2017</i>	<i>Vendredi 20 octobre 2017</i>
<i>Entrée</i>	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées	Salade verte	Champignons et choux fleur à la grecque (éléments séparés)	Pomelos
<i>Plat principal</i>	Steak de soja à la tomate et basilic	 Escalope de porc marinée	 Couscous poulet/merguez	 Steak haché	Poisson meunière
<i>Garniture</i>	Ratatouille	Coquillettes au beurre	Semoule	Frites	Haricots beurre
<i>Produit Laitier</i>	Brie	Camembert	Légumes de couscous	Tomme blanche	Chanteneige
<i>Dessert</i>	Fruit de saison*	Compote de pommes	Fleur d'Aunis	Fruit de saison*	Doony's



\* 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

Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture Biologique

