

MENUS Vacances de Printemps

Restaurant IME Vertou

LUNDI






MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 8 au 12
avril 2019

Haricots verts vinaigrette	Salade de lentilles	Salade verte/surimi/gouda au cumin**	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées/pomme**
 Rôti de porc aux épices	 Sauté de dinde au jus	 Tajine de poulet	 Bœuf façon carbonade	Poisson pané
Coquillettes au beurre	Carottes vapeur persillées	(Garniture légumes)	Riz au 3 céréales	Pêlée de légumes
Carré frais	Emmental	 Yaourt nature sucré	St Paulin	Camembert
Fruit de saison*	Gélifié chocolat	Flan pâtissier	Fruit de saison*	Semoule au lait

Menu végétarien	"Cuisiné maison"
------------------------	-------------------------


Viandes françaises


Produit issu de l'agriculture Biologique

** Eléments séparés

* 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

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)