

MENUS de juillet 2018

Restaurant IME Vertou

LUNDI






MARDI

MERCREDI





JEUDI

VENDREDI

**Du 9 au 13
juillet**

Macédoine vinaigrette	Salade tomates et cœurs de palmier*	Melon	Taboulé	Radis beurre
 Sauté de porc à l'ananas	 Rôti de bœuf	 Pâte bolognaise	Poisson au citron*	 Couscous poulet
Riz au curry	Chips		Carottes rondelles	
 Yaourt aromatisé	Comté	Fromage portion	Brie	Emmental
Fruits de saison*	Eclair chocolat	Glace	Fruits de saison*	Compote pommes banane

**Du 16 au 20
juillet**

Mortadelle cornichons	Salade de riz surimi tomates	Concombres à la crème	Salade tomates basilic	Betteraves
 Lasagnes à la bolognaise	 Osso bucco de dinde	Poisson sauce câpres olives	 Aiguillette de poulet mariné	Pizza jambon fromage
Salade verte	Courgettes aux herbes	Piperade	Pâtes au beurre	Salade verte
Brebis crème	Camembert	Fromage blanc	Saint nectaire	 Yaourt nature sucré
Fruits de saison*	Fruits de saison*	Madeleine	Poire au sirop	Fruits de saison*

- * 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
- * Eléments séparés



Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture Biologique

* 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)