

**MENUS du 17 au 28 février 2020**

**Restaurant IME Vertou**

**LUNDI**







**MARDI**

**MERCREDI**







**JEUDI**

**VENDREDI**

du 17 au 21  
février 2020

Salade de boulgour maïs avocat	Chou fleur rémoulade	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	Paté de foie
 Rôti de dinde	 Jambon grillé	 Steak haché	 Tartiflette	Pavé de lieu
Ratatouille	Haricots blanc	Pâte au beurre	Salade verte	Mousseline de brocolis
Bûche de chèvre	Fromage blanc	Camembert	Fruits de saison*	Saint Nectaire
Fruits de saison*	Gaufrette à la vanille	  Compote de pommes		Salade de fruits

du 24 au 28  
février 2020

 Pizza fromages	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade de pâte aux légumes	Potage de légumes	Salade de mâche croutons maïs
 Sauté de bœuf	Pavé de hoki	 Cordon bleu de dinde	 Sauté de poulet	Carbonara de légumes
Carottes rondelles	Riz créole	Epinard à la crème	Haricots verts	Farfale
Saint paulin	Kiri	Brie	Emmental	Mimolette
Entremets vanille	Eclair au chocolat	Fruits de saison*	  Fruits de saison*	Semoule au lait

<b>Menu végétarien</b>	<b>"Cuisiné maison"</b>
------------------------	-------------------------

    
Produit issu de l'agriculture Biologique

   
Viandes françaises

\* 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)