



Aridex
Restauration de services

Menus de Novembre

Restaurant IME Vertou

	<i>Lundi</i> <i>6 novembre 2017</i>	<i>Mardi</i> <i>7 novembre 2017</i>	<i>Mercredi</i> <i>8 novembre 2017</i>	<i>Jeudi</i> <i>9 novembre 2017</i>	<i>Vendredi</i> <i>10 novembre 2017</i>
<i>Entrée</i>	Salade croquante (carotte, radis, poivrons)	Betteraves maïs vinaigrette		Velouté de légumes	Salade de pdt thon (éléments séparés)
<i>Plat principal</i>	Cordon bleu	Pavé de saumon crème de persil	Tartiflette	Emincé de dinde à l'estragon	Tempe de porc aux épices
<i>Garniture</i>	Epinard à la crème	Pomme vapeur	Salade verte	Riz créole	Choux fleur vapeur
<i>Produit Laitier</i>	Morbier	Mimolette	Reblochon	Camembert	Yaourt nature sucré
<i>Dessert</i>	Compote pommes	Fruits de saison*	Liégeois chocolat	Fruits de saison*	Marmelade de pêche

	<i>Lundi</i> <i>13 novembre 2017</i>	<i>Mardi</i> <i>14 novembre 2017</i>	<i>Mercredi</i> <i>15 novembre 2017</i>	<i>Jeudi</i> <i>16 novembre 2017</i>	<i>Vendredi</i> <i>17 novembre 2017</i>
<i>Entrée</i>	Œuf mayonnaise	Salade choux blanc surimi (éléments séparés)	Radis beurre	Rillettes de sardines	Carottes râpées
<i>Plat principal</i>	Palette de porc provençale	Rôti de dinde aux champignons	Bœuf bourguignon	Emincé de dinde curry	Gratin de poisson maison (pdt 30% julienne 70 %)
<i>Garniture</i>	Carottes/Petits pois	Pomme de terre sautées	Harcots verts	Mousseline de brocolis	Salade verte
<i>Produit Laitier</i>	Kiri	Crème vanille	Tomme blanche	Emmental	Brie
<i>Dessert</i>	Fruits de saison*	Madeleine	Fromage blanc	Fruits de saison*	Eclair chocolat

Menu végétarien

	<i>Lundi</i> <i>20 novembre 2017</i>	<i>Mardi</i> <i>21 novembre 2017</i>	<i>Mercredi</i> <i>22 novembre 2017</i>	<i>Jeudi</i> <i>23 novembre 2017</i>	<i>Vendredi</i> <i>24 novembre 2017</i>
<i>Entrée</i>	Artichauts vinaigrette		Velouté de potiron	Salade coleslaw	Taboulé orientale
<i>Plat principal</i>	Salade tex mex (pâtes, haricots rouges, maïs)	Hachis parmentier	Jambon grillé	Pavé de lieu sauce poulette	Blanquette de dinde
<i>Garniture</i>		Salade verte	Lingot de Vendée	Semoule	Haricots verts
<i>Produit Laitier</i>	Riz au lait	Tomme grise	Saint nectaire	Mousse au chocolat	Gouda
<i>Dessert</i>	Fruits de saison*	Compote pomme banane	Fruits de saison*	Galette bretonne	Fruits de saison*

	<i>Lundi</i> <i>27 novembre 2017</i>	<i>Mardi</i> <i>28 novembre 2017</i>	<i>Mercredi</i> <i>29 novembre 2017</i>	<i>Jeudi</i> <i>30 novembre 2017</i>	<i>Vendredi</i> <i>1 décembre 2017</i>
<i>Entrée</i>	Velouté de poireaux crémé	Céleri rémoulade	Friand fromage	Radis beurre	Salade piémontaise
<i>Plat principal</i>	Tartiflette au poulet	Colombo de porc	Brandade de poisson	Emincé de bœuf	Sélection du chef
<i>Garniture</i>	Salade verte	Riz créole	Salade verte	Pâtes au beurre	Carottes rondelle oignons
<i>Produit Laitier</i>		Bodiche Vendéenne	Tomme blanche	Emmental râpée	Vache qui rit
<i>Dessert</i>	Fruits de saison*	Flan pâtissier	Fruits de saison*	Compote de pomme	Crumble aux fruits

* 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

Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture Biologique

