



Menus de Septembre 2017

Restaurant scolaire IME Vertou

	<i>Lundi</i> <i>4 septembre 2017</i>	<i>Mardi</i> <i>5 septembre 2017</i>	<i>Mercredi</i> <i>6 septembre 2017</i>	<i>Jeudi</i> <i>7 septembre 2017</i>	<i>Vendredi</i> <i>8 septembre 2017</i>
<i>Entrée</i>	Taboulé orientale	Saucisson à l'ail	Salade de tomates vinaigrette	Carottes râpée vinaigrette balsamique	Salade de riz thon tomates
<i>Plat principal</i>	Steak haché sauce tomates	Filet de lieu sauce basilic	Escalope de dinde marinée	Poulet rôti	Rôti de porc aux herbes
<i>Garniture</i>	Haricots verts	Riz pilaf	Carottes vichy	Légumes de saison*	Gratin de choux fleur
<i>Produit Laitier</i>	Brie	Tartare	Petits suisses sucrés	Camembert	Edam
<i>Dessert</i>	Fruit de saison*	Fruit de saison*	Abricots au sirop	Compote de pommes	Fruit de saison*

	<i>Lundi</i> <i>11 septembre 2017</i>	<i>Mardi</i> <i>12 septembre 2017</i>	<i>Mercredi</i> <i>13 septembre 2017</i>	<i>Jeudi</i> <i>14 septembre 2017</i>	<i>Vendredi</i> <i>15 septembre 2017</i>
<i>Entrée</i>	Melon de Vendée	Rillettes de sardines	Salade de choux blanc au comté	Concombres à la crème	Salade pdt courgettes maïs
<i>Plat principal</i>	Pâtes bolognaise	Tomates farcies	Pavé de hoki crème de courgettes	Sélection du chef*	Emincé de porc
<i>Garniture</i>		Riz créole	Semoule couscous	Ratatouille	Haricots beurre
<i>Produit Laitier</i>	Emmental râpé	Kiri		Mousse au chocolat	Tomme blanche
<i>Dessert</i>	Yaourt nature sucré	Fruit de saison*	Doony's	Palmito	Fruit de saison*

	<i>Lundi</i> <i>18 septembre 2017</i>	<i>Mardi</i> <i>19 septembre 2017</i>	<i>Mercredi</i> <i>20 septembre 2017</i>	<i>Jeudi</i> <i>21 septembre 2017</i>	<i>Vendredi</i> <i>22 septembre 2017</i>
<i>Entrée</i>	Salade coleslaw	Pastèque	Concombres à la crème	Salade pdt haricots verts œuf	Salade de tomates féta
<i>Plat principal</i>	Pavé de dinde mariné	Jambon grillé	Paupiette de veau au jus	Emincé de bœuf aux poivrons	Filet de poisson*
<i>Garniture</i>	Epinard béchamel	Frites	Pâtes au beurre	Courges poêlée	Pommes vapeur
<i>Produit Laitier</i>	Saint Nectaire	Vache qui rit	Brie	Petit entramme	
<i>Dessert</i>	Paris Brest	Compote	Fruit de saison*	Fruit de saison*	Yaourt nature sucré

	<i>Lundi</i> <i>25 septembre 2017</i>	<i>Mardi</i> <i>26 septembre 2017</i>	<i>Mercredi</i> <i>27 septembre 2017</i>	<i>Jeudi</i> <i>28 septembre 2017</i>	<i>Vendredi</i> <i>29 septembre 2017</i>
<i>Entrée</i>	Melon de Vendée	Salade piémontaise	Betteraves mimosa	Céleri rémoulade	Salade de riz et surimi
<i>Plat principal</i>	Emincé de porc provençale	Filet de poisson meunière	Cordon bleu	Boulettes de bœuf à la tomate	Rôti de dinde
<i>Garniture</i>	Pâtes au beurre	Brocolis	Poêlée de courgettes	Purée de pommes de terre	Carottes à la crème
<i>Produit Laitier</i>	Emmental râpé	Samos	Saint Paulin	Camembert	Bodiche de Vendée
<i>Dessert</i>	Yaourt nature sucré	Fruit de saison*	Fruit de saison*	Glace	Fruit 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

Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture Biologique

