



Arider
Restaurant et services

Menus de Juin Juillet 2017

Restaurant IME Vertou

	<i>Lundi 19 juin 2017</i>	<i>Mardi 20 juin 2017</i>	<i>Mercredi 21 juin 2017</i>	<i>Jeudi 22 juin 2017</i>	<i>Vendredi 23 juin 2017</i>
Entrée	Taboulé à l'orientale	Betteraves vinaigrette	Salade iceberg œuf et croûtons	Gaspacho de légumes	Pommes de terre maïs et carottes
Plat principal	Rôti de dinde à l'ananas	Raviolis	Gésiers de Volaille sauce échalotes	Pavé de lieu à l'oseille*	Emincé de porc à la moutarde
Garniture	Carottes vichy	Salade verte	Purée de pommes de terre	Riz pilaf	Courgettes aux herbes
Produit Laitier	Tomme blanche	Yaourt nature sucré	Cantadou	Samos	Petit Mainiot
Dessert	Fruit de saison	Pêches au sirop	Fruit de saison	Compote de pommes	Fruit de saison

	<i>Lundi 26 juin 2017</i>	<i>Mardi 27 juin 2017</i>	<i>Mercredi 28 juin 2017</i>	<i>Jeudi 29 juin 2017</i>	<i>Vendredi 30 juin 2017</i>
Entrée	Concombres et féta	Salade de pâtes aux légumes	Salade de tomates	Salade de riz tomate et maïs	Pastèque
Plat principal	Filet de poulet au jus	Chipolatas de volaille aux fromages	Gratin de moules à la marinère	Emincé de bœuf provençale	Rôti de porc sauce barbecue
Garniture	Mousseline de côtes de blettes	Epinards à la crème	Pommes de terre et julienne de légumes	Haricots verts persillés	Pâtes au beurre
Produit Laitier		Edam	Vache qui rit	Yaourt nature sucré	Emmental râpé
Dessert	Flan pâtissier	Fruit de saison	Fromage blanc	Fruit de saison	Glace

	<i>Lundi 3 juillet 2017</i>	<i>Mardi 4 juillet 2017</i>	<i>Mercredi 5 juillet 2017</i>	<i>Jeudi 6 juillet 2017</i>	<i>Vendredi 7 juillet 2017</i>
Entrée	Salade de pâtes tomate et olives	Salade verte	Œufs mayonnaise	Melon	Radis beurre
Plat principal	Emincé de dinde au curry	Cheeseburger	Tomates farcies	Jambon Grillé	Pavé de hoki crème au persil*
Garniture	Gratin de courgettes	Frites	Riz pilaf	Ratatouille	Boullgour pilaf
Produit Laitier	Camembert	Brie	Chanteneige	Entremets chocolat	Kiri
Dessert	Fruit de saison	Compote de pomme	Fruit de saison	Madeleine	Fruit de saison

	<i>Lundi 10 juillet 2017</i>	<i>Mardi 11 juillet 2017</i>	<i>Mercredi 12 juillet 2017</i>	<i>Jeudi 13 juillet 2017</i>	<i>Vendredi 14 juillet 2017</i>
Entrée					
Plat principal					
Garniture					
Produit Laitier					
Dessert					



* 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