

MENUS décembre 2018

Restaurant IME Vertou

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**Du 3 au 7
décembre
2018**

Duo céleri carottes	Saucisson à l'ail	Salade de blé aux légumes	Potage de poireaux	Carottes râpées
Sauté de poulet au romarin	Pavé de saumon*	Endives au jambon	Hachis parmentier	Escalope de porc au jus
Pommes rissolées	Riz pilaf		Salade verte	Epinards au beurre
Kiri	Tomme blanche	Emmental	Camembert	Saint moret
Compote de pommes	Fruits de saison*	Tarte aux pommes	Fruits de saison*	Riz au lait caramel

**Du 10 au 14
décembre
2018**

Potage de légumes	Taboulé oriental	Betteraves cuites vinaigrette	Salade endives maïs	Sardines à la tomate
Raviolis	Chipolatas	Blanquette de dinde	Filet de lieu sauce basilic*	Tartiflette
Salade verte	Côtes de blette à la crème	Poireaux pommes de terre béchamel	Boullgour aux légumes	Salade verte
Tomme noire	Fromage blanc	Carré frais	Rondelé nature	
Poire au chocolat	Abricots au jus	Fruits de saison*	Mousse au chocolat	Fruits de saison*

**Du 17 au 21
décembre 2018**

Salade de mâche croutons maïs	Radis beurre	Carottes râpées	Mousson de canard	Salade de riz cœur palmier olives
Emincé de bœuf marenge	Bolognaise végétale	Palette de porc provençale	Sot l'y laisse de dinde sauce suprême	Poisson meunière
Lingots Vendée	Pâtes au beurre	Choux fleur au gratin	Pommes noisette	Haricots verts
Emmental	Camembert	Yaourt nature sucré	Bûche glacée	Brie
Compote de pommes	Fruits de saison*	Galette bretonne	Clémentines	Fruits de saison*
			Père Noël chocolat	

* 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



* 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)