

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)