

MENUS de fin février à mars 2019

Restaurant IME Vertou

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 25 février
au 01 mars
2019

Carottes râpées vinaigrette	Taboulé oriental	Choux fleur rémoulade	Céleri rémoulade au curry	Potage de légumes
 Pasta bolognaise	 Aiguillettes de poulet ail et fines herbes	Pavé de lieu sauce câpres*	 Sauté de bœuf bourguignon	Filet de saumon sauce citron*
	Brocolis	Epinards béchamel	Haricots verts	Riz pilaf
Brie	Port salut	Comté	Gouda	Vache qui rit
Compote de pommes	Fruit de saison	 Yaourt nature sucré	Flan pâtissier	Fruit de saison*

Du 4 au 8
mars 2019

Chou blanc vinaigrette	Salade de mâche maïs croutons **	Friand fromage	Radis beurre	Rillettes de porc
 Blanquette de dinde	 Paupiette de porc au jus	 Boudin noir	Poisson pané (meunière adulte)	 Pilon poulet rôti
Pâtes au beurre	Carottes vichy	Purée	Ratatouille / riz	Frites
Camembert	 Yaourt nature sucré	Saint-nectaire	Emmental	Kiri
Fruit de saison	Merveilles	Pêche au sirop	Pot de crème chocolat	Fruit de saison*

Du 11 au 15
mars 2019

Macédoine de légumes mayonnaise	Carotte râpée vinaigrette	Pomelos	Potage de légumes	Betteraves vinaigrette
 Emincé de bœuf aux oignons	 Tartiflette	 Sauté de porc au caramel	Filet de hoki sauce poivrons*	Couscous végétal
Lentilles	Salade verte	Gratin de chou fleur	Haricots beurre	Boulettes de pois chiche
Boursin nature	Brie	Tomme noire	Semoule aux raisins	Fromage blanc sucré
Fruits de saison*	 Yaourt aromatisé	Compote de pommes	Fruits de saison*	Muesly abricot

* 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

** Eléments séparés



* 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)