

MENUS du 30 MARS AU 10 AVRIL 2020

Restaurant IME Vertou

LUNDI





MARDI

MERCREDI






JEUDI

VENDREDI

**Du 30 mars au
3 avril 2020**

Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	Concombres à la crème	Salade pommes de terre tomates mais	Chou blanc râpé vinaigrette
 Hachis parmentier	 Sauté de poulet	Pavé de hoki sauce citron	 Emincé de bœuf	Pavé de lieu
Salade verte	Boullgour pilaf aux poireaux	Riz créole	Epinard	Pâtes au beurre
Tomme noire	Emmental	Petit suisse	Entremet vanille	 Yaourt nature sucré
Tarte aux pommes	Fruit de saison	Madeleine	Fruit de saison	Ananas au sirop

**Du 6 au 10
avril 2020**

Radis	Céleri rémoulade	Salade frisée emmental	Macédoine de légumes	Pomelos
 Filet de poulet rôti	 Steak haché sauce tomate	Chili sin carne	 Emincé de porc	Poissonnette panée
Haricots verts	Carottes petits pois	Blé pilaf	Gratin de chou-fleur	Pommes de terre vapeur
Chanteneige	Camembert	 Yaourt aromatisé	Brie	Fromage blanc
Riz au lait caramel	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	 Gâteaux secs

Bonnes vacances !

Menu végétarien	"Cuisiné maison"
------------------------	-------------------------


Viandes françaises


Produit issu de l'agriculture Biologique

* 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)