

MENUS DE AVRIL 2018

Restaurant IME Vertou

LUNDI


MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

**Du 9 au 13
avril**

Potage de légumes	Salade risetti betterave**	Choux fleur mimosa**	Duo de choux blanc radis noir**	Carottes râpées
Pilon poulet rôti	Omelette au fromage	Tempe de porc	Tortellini au bœuf sauce tomate	Blanquette de poissons*
 Haricots verts	Epinard	Pommes de terre grand-mère	Salade verte	Mousseline de rave
Carré frais	Saint Nectaire	Yaourt nature sucré	Emmental	Entremet vanille
Tarte aux pommes	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Mousse au chocolat	Gâteaux secs

**Du 16 au 20
avril**

Champignons ciboulette	Rillettes de porc	Salade pommes de terre tomates mais**	Potage de légumes	Concombre à la crème
Pavé de soja et quinoa	Pavé de dinde mariné	Emincé de bœuf	Poisson meunière	Rôti de porc
Riz sauvage	Haricots plats pommes de terre**	Carottes rondelles	Poêlée de courgettes	Lentilles
Comté	Brie	Camembert	Crème Anglaise	Yaourt aromatisé
Fruits de saison*	Compote de pomme	Fruits de saison*	Far aux pruneaux	Fruits de saison*

**Du 23 au 27
avril**

Radis beurre	Carottes râpées	<h2><u>Vacances scolaires</u></h2>
Tartiflette au poulet	Cordon bleu de dinde	
Salade verte	Pâtes au beurre	
	Emmental	
Compote pommes rhubarbes	Yaourt nature sucré	

* 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



Les repas préparés dans notre atelier de production culinaire peuvent contenir des allergènes,
(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)

