

**MENUS de fin juin début juillet 2019**

**Restaurant scolaire IME Vertou**

**LUNDI**


**MARDI**

**MERCREDI**






**JEUDI**

**VENDREDI**

**Du 17 au 21  
juin 2019**

Taboulé oriental	Betteraves vinaigrette	Friand fromage	Rillettes de sardines	Salade de riz maïs carottes**
 Rôti de dinde au jus	 Steak haché	 Rôti de bœuf	 Pavé de lieu*sauce poivron	 Sauté de porc au caramel
Carottes vichy	Pâtes au beurre	Gratin de chou fleur au curry	Pommes vapeur	Courgettes tomatées
Camembert	Yaourt nature sucré	Saint Paulin	Samos	 Petit mainiot
Poelée de pommes à la groseille	Pêche au sirop	Fruits de saison*	Compote	Fruits de saison*

**Du 24 au 28  
juin 2019**

Concombres à la crème	Salade de pâte et légumes**	Salade de tomates	Salade de pommes de terre tomates maïs**	Melon
 Filet de poulet epices rôtisseur	 Chipolatas de volaille provençale	Gratin de poisson*	 Emincé de bœuf à la tomate	 Rôti de porc sauce barbecue
Boulgour	Epinards à la crème	Pommes de terre	Carottes rondelles	Pâtes au beurre
Edam	Bodiche vendéenne	Vache qui rit	 Yaourt nature sucré	Emmental râpé
Eclair chocolat	Fruits de saison*	Fromage blanc sucré	Fruits de saison*	Glace

**Du 1 au 5  
juillet 2019**

Carottes râpées	Paté de foie	Pastèque	Œufs mayonnaise	 Jambon blanc
 Emincé de dinde au curry	Pavé de lieu* sauce fenouil	 Poulet rôti	Torti sauce tomates	Salade pommes de terre, tomates, maïs, concombre, pastèque
Semoule	Haricots verts	Frites	Haricots beurre persillés	Yaourt à boire
Saint Paulin	Brie	Comté	Camembert	Fruits de saison*
 Fruits de saison*	Novly chocolat	Fruits de saison*	Compote pomme banane	Fruits de saison*

<b>Menu végétarien</b>	<b>"Cuisiné maison"</b>	<b>Menu froid</b>
------------------------	-------------------------	-------------------



\*\* Eléments séparés

\* 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)