

MENUS du 3 au 14 février 2020

Restaurant IME Vertou

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 3 au 7 février 2020



Du 10 au 14 février 2020

Potage de légumes	Terrine de légumes	Œuf sauce aurore	Betterave vinaigrette	Carottes râpées
 Sauté de porc à la tomate	 Sauté de dinde aux herbes	Pavé de lieu	 Pasta sauce basilic et volaille	 Gratin de viande hachée à l'orientale et pommes de terre
Haricots plats	Lentilles	Mousseline de céleri	Emmental	Camembert
Tomme blanche	Cantadou	Tomme grise	Fruit de saison*	 Compote de pommes
Crêpe au sucre	Fruits de saison*	Beignet aux pommes		
Salade de mâche croustons et maïs	Houmous de pois chiches	Salade sojonade	Salade de pommes de terre et haricots verts	Epinards frais et pomelos
 Cordon bleu de dinde	Nugget's de blé	 Emincé de porc au coriandre	 Steak haché	Blanquette de poisson
Frites	Poêlée de légumes	Riz cantonais	Carottes rondelles	Brocolis
Brie	Entremet vanille	Buche de lait	Saint paulin	 Yaourt nature sucré
Fruits de saison*	Fruits de saison*	Tarte noix de coco	Fruits de saison*	Sablé de retz

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)