

MENUS de JUILLET 2019

Restaurant IME Vertou

LUNDI






MARDI

MERCREDI





JEUDI

VENDREDI

**Du 8 au 12
Juillet 2019**

Concombres à la crème	Salade de riz surimi tomate	Salade du pêcheur (pdt et thon)	Salade de tomates	Melon
 Pavé de dinde mariné	 Cordon bleu	Pavé de lieu sauce marinère*	 Poulet rôti	 Raviolis bolognaise
Coquillettes au beurre	Haricots beurre	Brunoise du soleil	Pommes de terre persillées	Salade verte
Saint nectaire	 Yaourt nature sucré	Boursin	Camembert	Brie
Glace	Fruits de saison*	Fruits de saison*	Compote de pommes	Ile flottante

**Du 15 au 19
Juillet 2019**

Carottes râpées	Pastèque	Radis beurre	Œuf mimosa	Mousse de foie
 Pied grill (chipolatas, merguez, lardons)	Pavé de hoki sauce basilic*	 Emincé de porc au jus	Macaronis sauce tomate	 Emincé de bœuf
Semoule	Pomme vapeur	Courgettes tomates	Haricots verts persillés	Carottes vichy
Samos	Comté	Emmental	Camembert	Riz au lait
Fruits de saison*	Liégeois chocolat	Tarte aux pommes	Compote pomme banane	 Fruits de saison*

"Cuisiné maison"	 Poulet rôti
-------------------------	--

Menu froid disponible à la commande
Salade melon tomate pommes de terre 240gr
Rôti de dinde
Fromage
Fruit de saison



 
Produit issu de l'agriculture Biologique

Viandes françaises

* 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)