

**MENUS de VACANCES TOUSSAINT 2018**

**Restaurant IME Vertou**

**LUNDI**






**MARDI**

**MERCREDI**


**JEUDI**

**VENDREDI**

Du 22 au 26  
octobre  
2018

Carottes râpées	Salade piémontaise	Salade de mâche maïs croustons	Cervelas vinaigrette	Salade de pâtes surimi
 Poulet rôti	 Emincé de bœuf	 Chipolatas grillées	Pavé de lieu sauce oseille*	 Emincé de porc sauce aigre doux
Pâtes au beurre	Haricots verts	Lingots de Vendée	Mousseline de rave	Carottes rondelles
Emmental râpé 	Camembert	Tartare	Brie	Fromage blanc
Liegeois chocolat	Fruits de saison*	Flan pâtissier	Fruits de saison*	Sablé de retz

Du 29  
octobre au 2  
novembre

Salade de choux vinaigrette	Friand fromage	Carottes râpées	<b>FERIE</b>	Pomelos
 Paupiette de veau sauce champignons	 Jambon grillé	Pasta bolognaise		Pavé de hoki sauce citron*
Pommes rissolées	Carottes petits pois	Emmental râpé		Haricots beurre
 Yaourt nature sucré	Saint moret	Fruits de saison*		Saint nectaire
Galette bretonne	Fruits de saison*	Fruits de saison*		Tarte aux pommes

\* 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)