





ENFANTS



BON APPETIT !

Menus de Janvier 2019 - Restauration municipale - Ville de Vienne

lundi 31 décembre 2018	mardi 1 janvier 2019	mercredi 2 janvier 2019	jeudi 3 janvier 2019	vendredi 4 janvier 2019
<p>Pois chiches en salade</p> <p>Steak haché 1-7</p> <p>Haricots verts à la portugaise 7</p> <p>Yaourt aux fruits mixés 7</p> <p>Gâteau basque 1-3-7-8</p>	<p>FERIE</p>	<p>Pamplemousse ✿</p> <p>Saucisse de Toulouse 🐷</p> <p>Purée de pommes de terre 7-12</p> <p>Camembert 7</p> <p>Crème dessert vanille 7</p>	<p>Salade de pâtes au saumon 1-3-4</p> <p>Rôti de Veau 1-7-12</p> <p>Champignons à la crème 7 ✿</p> <p>Fromage blanc 7</p> <p>Fruit ✿</p>	<p>Velouté de potiron 7-12 ✿</p> <p>Filet de dos de colin sauce hollandaise 3-4-7-9-12</p> <p>Riz safrané</p> <p>Mimolette 7</p> <p>Fruit ✿</p> <div style="border: 1px solid orange; padding: 5px; text-align: center;"> <p>Repas Orange</p>  </div>
lundi 7 janvier 2019	mardi 8 janvier 2019	mercredi 9 janvier 2019	jeudi 10 janvier 2019	vendredi 11 janvier 2019
<p>Salade de maïs 7</p> <p>Gratin courgettes - chèvre 1-7</p> <p>Yaourt aromatisé 7</p> <p>Mousse au chocolat 7</p>	<p>Menu végétarien</p>	<p>Taboulé libanais 1-12</p> <p>Beignet de poisson 1-4-5-7</p> <p>Salsifis persillés 7 ✿</p> <p>Bleu de Bresse 7</p> <p>Fruit ✿</p>	<p>Salade des îles 1-2-3-4-10</p> <p>Gratin de pâtes à la savoyarde 1-7-12 🐷</p> <p>Saint Félicien 7</p> <p>Fruit ✿</p>	<p>Salade verte ✿</p> <p>Filet de poisson vapeur 4-12</p> <p>Pommes de terre boulangère 1-7</p> <p>Edam 7</p> <p>Compote de fruits ✿</p>
lundi 14 janvier 2019	mardi 15 janvier 2019	mercredi 16 janvier 2019	jeudi 17 janvier 2019	vendredi 18 janvier 2019
<p>Salade Coleslaw 3-10 ✿</p> <p>Sauté de blanc de poulet 9</p> <p>Purée de potiron 1-7-12 ✿</p> <p>Emmental 7</p> <p>Fruit ✿</p>	<p>Salade de pâtes 1-3-4-9-10</p> <p>Pavé de colin à la grenobloise 4-7-12</p> <p>Fondue de poireaux 1-7 ✿</p> <p>Bûche du Pilat 7</p> <p>Flan à la vanille 7</p>	<p>Velouté Dubarry 7-12 ✿</p> <p>Sauté de bœuf bourguignon 1-12</p> <p>Pommes dauphines 1-3</p> <p>Fromage ail et fines herbes 7</p> <p>Fruit ✿</p>	<p>...</p> <p>Couscous à l'agneau 1-7-10 ✿</p> <p>↳ Plat complet : Viande, Féculents, Légumes</p> <p>Yaourt nature 7</p> <p>Fruit ✿</p>	<p>Feuilleté au fromage 1-3-7</p> <p>Filet de saumon au beurre blanc 1-4-7-9-12</p> <p>Poêlée champêtre ✿</p> <p>Saint Nectaire 7</p> <p>Fruit ✿</p>
lundi 21 janvier 2019	mardi 22 janvier 2019	mercredi 23 janvier 2019	jeudi 24 janvier 2019	vendredi 25 janvier 2019
<p>Salade de blé 1</p> <p>Rôti de veau 1-7-12</p> <p>Haricots plats persillés 7</p> <p>Bûche de chèvre 7</p> <p>Fruit ✿</p>	<p>Soupe poireaux / pommes de terre 7 ✿</p> <p>Emincé de volaille au curry 1-7</p> <p>Riz créole</p> <p>Edam 7</p> <p>Fruit ✿</p>	<p>Salade grenobloise 7-8 ✿ 🐷</p> <p>Omelette à la portugaise 3-7</p> <p>Pommes duchesse 1</p> <p>Yaourt nature brassé 7</p> <p>Tarte aux pommes 1-3-7-8</p>	<p>Endives en salade 10-12 ✿</p> <p>Pot au feu savoyard 7 ✿ 🐷</p> <p>Fromage de chèvre à tartiner 7</p> <p>Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Menu végétarien</p>
lundi 28 janvier 2019	mardi 29 janvier 2019	mercredi 30 janvier 2019	jeudi 31 janvier 2019	vendredi 1 février 2019
<p>Radis - beurre 7 ✿</p> <p>Tartiflette 1-7-12 🐷</p> <p>Fromage blanc 7</p> <p>Fruit ✿</p>	<p>Boullgour en salade 1-7</p> <p>Filet de colin 4-7</p> <p>Gratin de chou-fleur 1-7 ✿</p> <p>Camembert 7</p> <p>Fruit ✿</p>	<p>Repas Blanc</p> 	<p>Betteraves en salade 3 ✿</p> <p>Spaghettis bolognaise 1-7</p> <p>Fromage frais fouetté 7</p> <p>Fruit ✿</p>	<p>Avocat vinaigrette 12 ✿</p> <p>Tagine d'agneau aux raisins secs 1-7-12</p> <p>Semoule 1</p> <p>Babybel 7</p> <p>Crème dessert vanille 7</p>
<p>Velouté de courgettes 7-12</p> <p>Filet de poisson sauce hollandaise 3-4-7-9-12</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Fourme d'Ambert 7</p> <p>Fruit ✿</p>				




Liste des 14 allergènes majeurs à déclaration obligatoire * :



Sauce vinaigrette maison : 10-12

Le PAI est obligatoire en cas d'allergie, malgré l'affichage des allergènes sur le menu.

Légende :

- (B) : Agriculture biologique 
- (L) : Production locale (dans un rayon de 80 km autour de Vienne)
-  Présence de viande
-  Fruits et légumes de saison

Code couleurs :

- Fruits et légumes crus
- Fruits et légumes cuits
- Viandes, poissons, œufs
- Féculents
- Produits laitiers

Origine de nos viandes :

Française : Bœuf, volaille et porc
Européenne : Veau et agneau



*Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs, pouvant être dans nos préparations et dont l'affichage est obligatoire. Malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée entre préparations.