

ENFANTS



BON APPETIT !

Menus de Novembre 2020 - Restauration municipale - Ville de Vienne

lundi 2 novembre 2020	mardi 3 novembre 2020	mercredi 4 novembre 2020	jeudi 5 novembre 2020	vendredi 6 novembre 2020
Radis - Beurre 7 ✨ Blanquette de veau 1-7 Riz Fromage blanc 7 Fruit ✨	Endives vinaigrette 10-12 ✨ Quenelles aux poissons 1-3-4-7-12 Fromage Carré de l'Est 7 Fruit ✨	Mortadelle pistachée 5-8-12 🐷 Steak haché au jus 1-7 Champignons et haricots verts 7 ✨ Yaourt aux fruits 7 Fruit ✨	Avocat à la russe 3-10-12 ✨ Tortis aux poireaux et fromage bleu 1-7-12 ✨ Saint Nectaire 7 🌞 Compote de pommes ✨	Menu végétarien Chou rouge en salade 10-12 ✨ Filet de poisson à l'huile d'olive 4-12 Petits pois au jus 1-7 Edam 7 Mousse au chocolat 7
lundi 9 novembre 2020	mardi 10 novembre 2020	mercredi 11 novembre 2020	jeudi 12 novembre 2020	vendredi 13 novembre 2020
Soupe de légumes 7-9 ✨ Cassoulet maison 9 🐷 Brie 7 Paris Brest 1-3-5-7-8	Menu végétarien Salade verte 10-12 ✨ Croziflette végétarienne 1-7-9-12 Petit suisse nature 7 Fruit ✨	Férial	Terrine de poisson 1-3-4-7-10-12 Sauté de porc 1-12 🐷 Pommes Dauphine 1-3 Munster 7 🌞 Fruit ✨	Salade de lentilles 9-10-12 Pavé de saumon au beurre blanc 1-4-7-9-12 Carottes persillées 7 ✨ Yaourt aux fruits 7 Tarte aux pommes 1-3-7
lundi 16 novembre 2020	mardi 17 novembre 2020	mercredi 18 novembre 2020	jeudi 19 novembre 2020	vendredi 20 novembre 2020
Betteraves mimosa 3-10-12 Sauté de bœuf bourguignon 1-12 Flageolets au jus Babybel 7 Fruit ✨	Menu végétarien Salade de pois chiches 10-12 ✨ Hachis parmentier végétarien 7-9-12 ✨ Bûche du Pilat 7 Fruit ✨	Salade de pâtes 1-3-4-10-12 Filet de colin 4-7 Salsifis au beurre 7 ✨ Fromage ail et fines herbes 7 Tarte au chocolat 1-3-7	Carottes râpées 10-12 ✨ Sauté d'agneau façon tajine 1-7-12 Semoule 1 Petit suisse aux fruits 7 Fruit ✨	Salade de mâche 7-10-12 ✨ Poisson pané 1-4 Petits pois / carottes 1-7 ✨ Bleu d'Auvergne 7 🌞 Flan vanille caramel 7
lundi 23 novembre 2020	mardi 24 novembre 2020	mercredi 25 novembre 2020	jeudi 26 novembre 2020	vendredi 27 novembre 2020
Crêpe aux champignons 1-3-7-12 Emincé de veau 1-9-12 Mélange de choux béchamel 1-7 ✨ Cantal 7 🌞 Eclair au chocolat 1-3-5-7	Salade verte 10-12 ✨ Tartiflette 1-3-7 🐷 Petit suisse nature 7 Fruit ✨	Macédoine aux crevettes 2-3-10-12 Eufs choron 1-3-5-7-12 Riz créole Bonbel 7 Fruit ✨	Fenouil en salade 10-11-12 ✨ Filet de poisson sétoise 1-2-4-7-9-12-14 Pommes Rôsti Fromage blanc nature 7 Fruit ✨	Menu végétarien Salade de légumineuses 10-12 Poellée méridionale 7 ✨ Nouilles au beurre 1-7 Fromage fondu à la crème 7 Fruit ✨

Liste des 14 allergènes majeurs à déclaration obligatoire* :



Sauce vinaigrette maison : 10-12

Légende :

- Agriculture Biologique
- (L)** : Production locale (dans un rayon de 80 km autour de Vienne)
- Présence de viande de porc
- Fruits et légumes de saison
- Produits laitiers bénéficiant d'une aide de l'UE : Produits Bio, AOP, AOC, IGP

Code couleurs :

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

Origine de nos viandes :

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



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

*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.

