



ENFANTS



BON APPETIT !



## Menus de Décembre 2018 - Restauration municipale - Ville de Vienne

lundi 3 décembre 2018	mardi 4 décembre 2018	mercredi 5 décembre 2018	jeudi 6 décembre 2018	vendredi 7 décembre 2018
Haricots verts vinaigrette 12 - 10 Spaghetti bolognaise 1-7 Fromage ail & fines herbes 7 Fruit *	Boulgour en salade 1-7 Sauté de poulet aux pruneaux 1-7-12 Carottes au beurre 7 * Saint Marcellin 7 Fruit *	Artichaut vinaigrette 10-12 * Chili végétarien * ↳ Féculents, légumes et légumineuses (protéines végétales) Yaourt aromatisé 7 Fruit *	Menu végétarien Avocat vinaigrette 10-12 * Sauté de veau 1-12 Blettes à la persillade * Saint Nectaire 7 Gâteau basque 1-3-7	Poireaux vinaigrette 10-12 * Filet de lieu sauce béarnaise 1-3-4-5-7 Semoule 1-7 Coulommiers 7 Fruit *
lundi 10 décembre 2018	mardi 11 décembre 2018	mercredi 12 décembre 2018	jeudi 13 décembre 2018	vendredi 14 décembre 2018
Soupe de légumes verts 7-9 * Escalope de volaille panée 1-3-7-10-12 Pommes noisette / Ketchup 1 Yaourt nature 7 Fruit *	Betteraves vinaigrette 10-12 * Filet de poisson sauce hollandaise 3-4-7-9-12 Riz safrané Petit suisse aromatisé 7 Fruit *	Endives et mâche 10-12 * Cassoulet 9 * ↳ Plat complet : Viande, Féculents, Légumes Fromage frais fouetté 7 Fruit *	Céleri Rémoulade 3-9-10-12 * Rôti de boeuf 1-7-9 Penne 1 Carré frais 7 Ananas au sirop *	Terrine 3 légumes 1-3-4-5-7-9-10-12 Filet de saumon grillé 4 Purée de potiron 7-12 * Brie 7 Crème dessert vanille 7
lundi 17 décembre 2018	mardi 18 décembre 2018	mercredi 19 décembre 2018	jeudi 20 décembre 2018	vendredi 21 décembre 2018
- Choucroute 5-7 * ↳ Plat complet : Viande, Féculents, Légumes Saint Paulin 7 Beignet au chocolat 1-3-5-7-8	Carottes râpées 10-12 * Omelette 3 Petits pois au jus 1-7 Munster 7 Compte de poires *	Menu végétarien Crêpe au fromage 1-3-7 Rôti de veau 1-7-12 Chou-fleur en gratin 1-7 * Saint Marcellin 7 Fruit *	Soupe à l'oignon 1-7-12 * Fricassée de viande 1-7 Boulgour 1-7 Fromage fondu 7 Fruit *	Salade verte 10-12 * Poulet rôti 1-9-12 * Pommes dauphine + Ketchup 1-3 Babybel 7 Bûche de Noël 1-3-5-7 + Mandarine <i>★ Repas festif de fin d'année ★</i>
lundi 24 décembre 2018	mardi 25 décembre 2018	mercredi 26 décembre 2018	jeudi 27 décembre 2018	vendredi 28 décembre 2018
Quiche lorraine 1-3-7 * Œuf dur 1-3-7 Epinards 1-7 * Fromage blanc battu 7 Fruit *	NOEL 	Soupe de carottes 7 * Emincé de volaille au curry 1-7 Riz blanc Emmental 7 Fruit *	Salade texane 10-12 * Calamars à la romaine 1-14 Gratin de légumes 1-7 Bûche du Pilat 7 Fruit *	Macédoine à la russe 3-10-12 * Filet de lieu sauce oseille 1-4-7-9 Polenta 7 Yaourt nature 7 Tarte aux pommes 1-3

### Liste des 14 allergènes majeurs à déclaration obligatoire \* :

- |                   |              |              |             |                       |             |                |
|-------------------|--------------|--------------|-------------|-----------------------|-------------|----------------|
| 1- Gluten         | 2- Crustacés | 3- Oeufs     | 4- Poissons | 5- Soja               | 6- Arachide | 7- Lait        |
| 8- Fruits à coque | 9- Céleri    | 10- Moutarde | 11- Sésame  | 12- Sulfites >10mg/kg | 13- Lupin   | 14- Mollusques |

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 de porc
- 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.