





Menus de Février 2019 - Restauration municipale - Ville de Vienne

	NOUVEL AN CHINOIS		MENU ARMENIEN	
lundi 4 février 2019	mardi 5 février 2019	mercredi 6 février 2019	jeudi 7 février 2019	vendredi 8 février 2019
Carottes râpées 10-12 ✱ Bouchées à la reine 1-3-7 Petit suisse aux fruits 7 Compote de poires individuelle ✱	Salade chinoise 5-10-12 ✱ Nems 1-4-5 Riz Cantonnais 2-3-9-12 ----- Litchis au sirop ✱ 	Endives à la Dauphinoise 7-8 ✱ Poulet rôti 1-9-12 Gratin dauphinois 1-7 Yaourt nature 7 Tarte au citron 1-3-7	Salade de haricots blancs, tomate, concombre 10-12 Keuftés aux épices 5 Boullgur à l'arménienne 1 Fromage blanc au miel 7 Fruit ✱ 	Salade verte 10-12 ✱ Gratin de penne au poisson 1-2-4-7-12-14 Fromage à tartiner 7 Abricots au sirop
lundi 11 février 2019	mardi 12 février 2019	mercredi 13 février 2019	jeudi 14 février 2019	vendredi 15 février 2019
Salade de blé 1-10-12 Rôti de veau braisé 1-7-12 Carottes persillées 7 ✱ Carré de l'est 7 Fruit ✱	Crêpes au fromage 1-3-7 Dos de thon à la catalane 1-2-4-7-9-14 Mélange de choux à la béchamel 1-7 ✱ Edam 7 Fruit ✱	Soupe de légumes 7-9 ✱ Omelette à la portugaise 3-7 Polenta 7 Bûche bleue 7 Fruit ✱	Salade impériale ✱ Bœuf au romarin 1-12 Purée de navets 7-12 ✱ Petit suisse nature 7 Fruit ✱	Céleri rémoulade 3-9-10-12 ✱ Gnocchis à la méridionale 1-2-4-7-12-14 Emmental 7 Crème dessert chocolat 7
lundi 18 février 2019	mardi 19 février 2019	mercredi 20 février 2019	jeudi 21 février 2019	vendredi 22 février 2019
Pamplemousse Côte de porc tomate 10-12 ✱ Tortis au beurre 1-7 Coupe Negresco 7-8	Salade d'automne 8-10-12 ✱ Saucisse de volaille 5-7 Purée lyonnaise 7-12 Tomme de Savoie 7 Fruit ✱	Salade de lentilles 9-10-12 Filet de poisson vapeur 4 Epinards à la crème 1-7 ✱ Cantal 7 Flan à la vanille 7	Tarte aux poireaux 1-3-7 ✱ Poule au pot 9 ✱ Yaourt nature 7 Fruit ✱	Chou-fleur en salade 10-12 ✱ Moules à la crème 1-7-12-14 Riz créole Bonbel 7 Eclair à la vanille 1-3-5-7
lundi 25 février 2019	mardi 26 février 2019	mercredi 27 février 2019	jeudi 28 février 2019	vendredi 1 mars 2019
Œuf dur mayonnaise 3-10-12 Gratin de courgettes au chèvre 1-7 Fromage ail et fines herbes 7 Ile flottante 1-3-7	Salade de pâtes 1-3-4-10-12 Sauté de blancs de poulet 9 Blettes en gratin 1-7 ✱ Comté 7 Fruit ✱	Velouté de potiron 7-12 ✱ Pavé de colin à la grenobloise 4-7-12 Boullgur 1-7 Fromage frais fouetté 7 Compote de fruits ✱	----- Tartiflette 1-7-12 ✱ Petit suisse aromatisé 7 Fruit ✱	Macédoine mayonnaise 3-10-12 Fricassée de veau aux olives 1-7-9-12 Salsifis au beurre 7 ✱ Emmental 7 Quatre-quarts 1-3-7

Menu végétarien

Repas Blanc

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 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.