

ENFANTS



BON APPETIT !



Menus de Février 2021 - Restauration municipale - Ville de Vienne

lundi 1 février 2021	mardi 2 février 2021	mercredi 3 février 2021	jeudi 4 février 2021	vendredi 5 février 2021
Chou-fleur en salade 10-12 * Bouchées à la reine 1-3-7 Petit suisse aux fruits 7 Fruit *	Carottes râpées 10-12 * Ramequin de poisson 1-2-4-5-7-9-12-14 Riz créole Saint Paulin 7 Crêpe au chocolat 1-3-5-7-8	Endives à la Dauphinoise 7-8-10-12 * Poulet rôti 1-9-12 Gratin dauphinois 1-7 Yaourt nature 7 Tarte au citron 1-3-7	Salade de lingots, tomate, concombre 10-12 Sauté de porc au miel 1-7-9-12 Pois gourmands 7 Fromage blanc 7 Fruit *	Salade verte 10-12 * Chili végétarien * Fromage à tartiner 7 Abricots au sirop
lundi 8 février 2021	mardi 9 février 2021	mercredi 10 février 2021	jeudi 11 février 2021	vendredi 12 février 2021
Salade de blé 1-10-12 Gratin de potiron à la viande hachée (L) 1-3-7-12 * Yaourt (L) 7 Fruit *	Crêpe au fromage 1-3-7 Filet de colin à la catalane 1-2-4-7-9-14 Poêlée du pêcheur 1-2-4-7-9-14 * Edam 7 Fruit *	Soupe de légumes 7-9 * Sauté de bœuf (L) 1-12 Tortis au beurre 1-7 Fromage local 7 Fruit *	Salade impériale 10-12 * Filet de poisson au beurre blanc 4-7 Purée de navets 7-12 * Petit suisse nature 7 Crème dessert chocolat 7	Haricots verts vinaigrette 10-12 Gnocchis à la méridionale 1-2-4-12-14 Emmental 7 Fruit *
lundi 15 février 2021	mardi 16 février 2021	mercredi 17 février 2021	jeudi 18 février 2021	vendredi 19 février 2021
Salade coleslaw 3-10-12 * Côte de porc tomate 10-12 * Purée lyonnaise 1-12 Crème dessert praliné 7	Salade d'automne 8-10-12 * Sauté d'agneau 1-7-12 Coquillettes au beurre 1-7 Tomme de Savoie 7 Flan à la vanille 7	Lentilles en salade 9-10-12 Filet de poisson vapeur 4 Epinards à la crème 1-7 * Cantal 7 Fruit *	Tarte aux poireaux 1-3-7 * Tajine végétarien 1-12 * Yaourt nature 7 Fruit *	Salade de chou rouge vitaminée 10-12 * Moules à la crème 1-7-12-14 Riz créole Bonbel 7 Tarte à l'abricot 1-3-5-7-8
lundi 22 février 2021	mardi 23 février 2021	mercredi 24 février 2021	jeudi 25 février 2021	vendredi 26 février 2021
Œuf dur mayonnaise 3-10-12 Curry de pois chiches 7-9-12 * Fromage ail et fines herbes 7 Fruit *	Salade de pâtes 1-3-4-10-12 Sauté de blancs de poulet 9 Gratin de blettes 1-7 * Comté 7 Fruit *	Soupe de potiron 7 * Pavé de colin à la grenobloise 4-7-12 Boulgour 1-7 Fromage frais fouetté 7 Compote de fruits *	Salade verte 10-12 * Tartiflette 1-7-12 * Petit suisse aromatisé 7 Fruit *	Macédoine mayonnaise 3-9-10-12 Sauté de veau aux olives 1-7-9-12 Salsifis au beurre 7 * Emmental 7 Quatre-quarts 1-3-7

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 :

- Agriculture Biologique
- 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
- 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.

