



Menus de Mars 2021 - Restauration municipale - Ville de Vienne

lundi 1 mars 2021	mardi 2 mars 2021	mercredi 3 mars 2021	jeudi 4 mars 2021	vendredi 5 mars 2021
Salade quinoa crevettes 2-7-12 Escalope viennoise 1-3-7-10-12 Carottes à la crème 1-7 Tomme blanche 7 Fruit	Soupe de poisson 1-2-4-7-14 Quenelles et Épinards à la crème 1-3-7 Coulommiers Fruit	Endives raisental 7-10-12 Pavé de colin à la provençale 4 Tortis au beurre 1-7 Bûche du Pilat 7 Crème dessert pistache 7	Salade bressane 10-12 Carbonnade de bœuf 1-10-12 Pommes dauphine 1-3 Brie 7 Fruit	Salade de blé 1-10-12 Filet de hoki à la Catalane 1-2-4-7-9-14 Haricots beurre sautés 7 Fromage à tartiner 7 Tarte au chocolat 1-3-7
lundi 8 mars 2021	mardi 9 mars 2021	mercredi 10 mars 2021	jeudi 11 mars 2021	vendredi 12 mars 2021
Carottes râpées 10-12 Saucisse de Montbéliard 7 Purée Aligot 7-12 Yaourt aromatisé 7 Pêches au sirop	Salade de Riz 4 Cordon bleu 1-5-7 Chou-fleur persillé 7 Munster 7 Fruit	Cocktail de lentilles 10-12 Rôti de bœuf au jus 1-7-9 Haricots plats à la tomate Camembert 7 Tarte à la noix de coco 1-3-5-7-8	Salade texane 10-12 Spaghettis aux légumes 1-7 Petit suisse nature 7 Fruit	Salade violette 4-10-12 Sauté de porc 1-12 Petits pois et carottes 1-7 Cantal 7 Fruit
lundi 15 mars 2021	mardi 16 mars 2021	mercredi 17 mars 2021	jeudi 18 mars 2021	vendredi 19 mars 2021
Céleri rémoulade 3-9-10-12 Lentilles à la sicilienne 9 Yaourt nature 7 Gâteau de semoule 1-3-7	Taboulé du primeur 1-9-12 Filet de colin pané 1-4 Fondue de poireaux 1-7 Mimolette 7 Fruit	Salade verte 10-12 Calamars à la Romaine 1-2-14 Gratin de potiron 1-7 Tomme noire 7 Fruit	Artichauts vinaigrette 10-12 Fricadelles de bœuf 1-3-7-9-12 Pommes sautées Saint Félicien 7 Compote de pommes	Chou rouge vitaminé 10-12 Tajine d'agneau aux raisins secs 1-7-12 Semoule 1-7 Fromage blanc 7 Fruit
lundi 22 mars 2021	mardi 23 mars 2021	mercredi 24 mars 2021	jeudi 25 mars 2021	vendredi 26 mars 2021
Quiche lorraine 1-3-7 Daube de bœuf 1-7-10-12 Carottes persillées 7 Petit suisse aux fruits 7 Fruit	Macédoine mayonnaise 3-10-12 Minestrone 7 Emmental 7 Tarte aux abricots 1-3-7-8	Poireaux vinaigrette 10-12 Filet de saumon grillé 4 Riz aux petits légumes 9 Gouda 7 Flan vanille 7	Soupe de légumes 7-9 Sauté de poulet 1-7-12 Pommes Rôsti Edam 7 Fruit	Endives à la dauphinoise 1-7-8-10-12 Filet de poisson à l'huile d'olive 4-12 Gnocchis sauce tomate-poivrons 1-12 Fromage fondu 7 Fruit

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.

Origine de nos viandes :

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

Code couleurs :

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

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



*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 une possible contamination croisée entre préparations.

