

ENFANTS



BON APPETIT !



Menus Avril 2018 - Restauration municipale - Ville de Vienne

lundi 2 avril 2018	mardi 3 avril 2018	mercredi 4 avril 2018	jeudi 5 avril 2018	vendredi 6 avril 2018
FERIE	Tomates vinaigrette 10-12 Œufs durs et épinards 1-3-7 * Fromage 7 Fruit *	Soupe de carottes 7 * Poulet rôti 1-7-9-12 Petits pois 1-7 Tomme noire 7 Fruit *	Pamplemousse * Sauté d'agneau à la crème 1-7-10-12 Semoule 1 Fromage frais fouetté 7 Eclair au chocolat 1-3-5-7	Salade verte 10-12 * Pavé de colin à la grenobloise 4-7 Pommes de terre sautées Brie 7 Compote de poires *
lundi 9 avril 2018	mardi 10 avril 2018	mercredi 11 avril 2018	jeudi 12 avril 2018	vendredi 13 avril 2018
Haricots beurre en salade 10-12 * Raviolis 1-3-7-9 Yaourt mixé aux fruits 7 Fruit *	Taboulé libanais 1 Sauté de bœuf 1-12 Salsifis persillés 7 * Coulommiers 7 Crème dessert chocolat 7	Choux fleur vinaigrette 10-12 * Filet de dos de colin sétoise 4-9-12-14 Gnocchis 1-7 Babybel 7 Fruit *	Salade chinoise 5-10-12 * Sauté de porc 1-12 * Flageolets au jus Saint Marcellin 7 Flan liégeois vanille 7	Salade de pâtes 1-3-4-10-12 Filet de poisson sauce hollandaise 3-4-7 Haricots verts sautés 7 * Comté 7 Fruit *
lundi 16 avril 2018	mardi 17 avril 2018	mercredi 18 avril 2018	jeudi 19 avril 2018	vendredi 20 avril 2018
Crêpes au fromage 1-3-7 Filet de colin aux amandes 3-7-8 Fondue de poireaux 1-7 * Bûche du Pilat 7 Flan caramel 7	Salade des îles 1-2-3-4-10-12 * Poulet rôti 1-7-9-12 Epinards 7 * Yaourts nature 7 Fruit *	Concombres en salade 10-12 * Sauté de veau 1-12 Jardinière de légumes 7 * Petit suisse aux fruits 7 Beignet aux pommes 1-3	Soupe de légumes verts 7-9 * Omelette à la portugaise 3-7 Pommes dauphine 1-3 Bûche Bleu 7 Fruit *	Salade de lentilles 9-12 Filet de poisson meunière 1-4-7 Carottes au gratin 1-7 * Tome blanche 7 Chocolat liégeois 7
lundi 23 avril 2018	mardi 24 avril 2018	mercredi 25 avril 2018	jeudi 26 avril 2018	vendredi 27 avril 2018
Betteraves en salade 10-12 * Cordon bleu 1-5-7 Purée de pommes de terre 7-12 Cantal 7 Fruit *	Carottes râpées 10-12 * Côte de porc au jus 1-7-9-12 * Coquillettes au beurre 1-7 Gouda 7 Compote pomme-ananas	Salade de riz 4-10-12 Sauté de bœuf 1-12 Mélange de choux béchamel 1-7 * Fromage ail et fines herbes 7 Fruit *	Jambon blanc 7 * Chili con carne Saint Nectaire 7 Fruit *	Artichaut à la cordouane 3-10-12 * Quenelles aux poissons 1-3-4-7-12 Petit Suisse nature 7 Fruit *

Liste des 14 allergènes majeurs à déclaration obligatoire * :



Sauce vinaigrette maison : 10-12

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
- Produits sucrés

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.

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

Vienne
Qualité de VILLE