



Menus de Mai 2019 - Restauration municipale - Ville de Vienne

lundi 29 avril 2019	mardi 30 avril 2019	mercredi 1 mai 2019	jeudi 2 mai 2019	vendredi 3 mai 2019
Salade niçoise 3-4-10-12 Fricadelle de bœuf 1-3-7-9-12 Coquillettes au beurre 1-7 Fromage frais fouetté 7 Compote de pommes	Tomates vinaigrette 10-12 Saucisse Montbéliarde 7 Pommes Rösti Fromage blanc nature 7 Quatre-Quarts 1-3	FERIE	Lentilles en salade 9-10-12 Poulet basquaise Salsifis au beurre 7 Yaourt aux fruits 7 Fruit	Feuilleté au fromage 1-3-7 Rôti de bœuf au jus 1-7-9 Choux de Bruxelles à la moutarde 7-10-12 Saint Nectaire 7 Fruit
lundi 6 mai 2019	mardi 7 mai 2019	mercredi 8 mai 2019	jeudi 9 mai 2019	vendredi 10 mai 2019
Trilogie du jardin 9-10-12 Côte de porc sauce charcutière 1-7-12 Semoule 1 Saint Paulin 7 Crème dessert noisette 7-8	Poireaux en salade 10-12 Risotto del mare 1-2-4-7-9-12-14 Fromage de chèvre à tartiner 7 Fruit	FERIE	Gaspacho 9 Spaghetti Carbonara 1-7 Yaourt nature 7 Fruit	Salade de riz 4-10-12 Dos de colin à la catalane 1-2-4-7-9-14 Poêlée méridionale 7 Mimolette 7 Fruit
lundi 13 mai 2019	mardi 14 mai 2019	mercredi 15 mai 2019	jeudi 16 mai 2019	vendredi 17 mai 2019
Duo de haricots en salade 10-12 Filet de poisson sauce hollandaise 3-4-7-9-12 Petits pois au jus 1-7 Tomme noire 7 Fruit	Concombres en salade 7-10-12 Steak haché au jus 1-7 Pommes de terre sautées Yaourt aux fruits 7 Ananas au sirop	Salade campagnarde 1-3-10-12 Omelette portugaise 3 Boullgour à l'arménienne 1 Babybel 7 Fruit	Salade de légumineuses 10-12 Sauté de veau 1-12 Blettes à la Voironnaise 7-12 Fromage à tartiner 7 Fruit	Salade coleslaw 3-10-12 Filet de saumon grillé 4 Champignons à la crème 7 Fromage blanc au coulis 7 Pâtisserie 1-3-6-7-8
lundi 20 mai 2019	mardi 21 mai 2019	mercredi 22 mai 2019	jeudi 23 mai 2019	vendredi 24 mai 2019
Céleri rémoulade 3-9-10-12 Gratin de penne au poisson 1-2-4-7-12-14 Brie 7 Fruit	Salade verte 10-12 Chili végétarien / Riz Fromage ail et fines herbes 7 Fruit	Blé en salade 1-10-12 Calamars à la romaine 1-2-14 Courgettes sautées Carré demi sel 7 Fruit	Salade irlandaise 10-12 Carbonade de bœuf 1-10-12 Potatoes Petit suisse aromatisé 7 Compote de fruits	Taboulé du primeur 1-9-12 Poisson aïoli : pommes de terre, carottes, chou-fleur vapeur 3-4-12 Fromage de chèvre à tartiner 7 Tarte à l'abricot 1-3-7-8
lundi 27 mai 2019	mardi 28 mai 2019	mercredi 29 mai 2019	jeudi 30 mai 2019	vendredi 31 mai 2019
Carottes râpées mimosa 3-10-12 Tagine d'agneau 1-7-12 Boullgour 1-7 Tomme blanche 7 Liégeois au chocolat 7	Macédoine mayonnaise aux crevettes 2-3-10-12-14 Filet de poisson pané à la tomate 1-4 Purée lyonnaise 7-12 Fromage blanc 7 Fruit	Pizza 1-7 Sauté de porc 1-12 Tomates provençales 1-7 Fromage fondu 7 Tarte aux fruits rouges 1-3-7-8	FERIE	Salade de pâtes au saumon 1-3-4-10-12 Emincé de volaille à la moutarde 1-7-10-12 Duo de haricots 7 Cantal 7 Fruit

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

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
- Féculets
- Produits laitiers

Origine de nos viandes :

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



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

*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.