



Menus de SEPTEMBRE 2019 - Restauration municipale - Ville de Vienne

lundi 2 septembre 2019	mardi 3 septembre 2019	mercredi 4 septembre 2019	jeudi 5 septembre 2019	vendredi 6 septembre 2019
Melon ✨ Brandade de poisson 4-7-12 Saint Marcellin 7 Pêches au sirop	Boullgour en salade 1-7-10-12 Calamars à la romaine 1-14 Carottes à la crème 7 ✨ Yaourt nature 7 Fruit ✨	Betteraves mimosa 3-10-12 Raviolis épinards - fromage 1-3-7 Buche de chèvre 7 Fruit ✨	Légumineuses en salade 10-12 Rôti de veau braisé 1-7-12 Duo de haricots à la persillade 7 ✨ Petit suisse aromatisé 7 Fruit ✨	Carottes râpées 10-12 ✨ Filet de dos de colin 1-4-7-9-12 Coquillettes au beurre 1-7 Cantal 7 Eclair au chocolat 1-3-5-7
lundi 9 septembre 2019	mardi 10 septembre 2019	mercredi 11 septembre 2019	jeudi 12 septembre 2019	vendredi 13 septembre 2019
Feuilleté au fromage 1-3-7 Sauté de bœuf au romarin 1-12 Champignons à la crème 7 Yaourt nature brassé 7 Fruit ✨	Radis beurre 7 ✨ Filet de lieu sauce béarnaise 1-3-4-5-7 Riz valencienne 9-12 Emmental 7 Tarte aux pommes 1-3	Melon ✨ Sauté de porc au cidre 1-7 🐷 Semoule 1-7 Tomme blanche 7 Mousse au chocolat 7	Avocat vinaigrette 10-12 Omelette 3 Ratatouille ✨ Fromage blanc sur coulis de fruits 7 Fruit ✨	Salade du bougnat 1-7-9-10-12 Filet de hocki pané 1-4 Carottes béchamel 1-7 ✨ Fromage de chèvre à tartiner 7 Flan à la vanille 7
lundi 16 septembre 2019	mardi 17 septembre 2019	mercredi 18 septembre 2019	jeudi 19 septembre 2019	vendredi 20 septembre 2019
Pamplemousse ✨ Poulet rôti 1-9-12 Pommes rôsti Yaourt mixé aux fruits 7 Fruit ✨	Salade de blé 1-10-12 Daube de bœuf dijonnaise 1-7-10-12 Salsifis persillés 7 Babybel 7 Fruit ✨	Salade verte 10-12 ✨ Côte de porc sauce charcutière 1-7-12 🐷 Riz caroline Reblochon 7 Pâtisserie 1-3-5-7-8	Taboulé du primeur 1-9-12 Courgettes - quenelles - chèvre 1-3-7 ✨ Mimolette 7 Fruit ✨	Poireaux en salade 10-12 Filet de poisson vapeur 4 Petits pois au jus 1-7 Fromage ail et fines herbes 7 Fruit ✨
lundi 23 septembre 2019	mardi 24 septembre 2019	mercredi 25 septembre 2019	jeudi 26 septembre 2019	vendredi 27 septembre 2019
Salade de maïs 7 Saucisse de Toulouse 🐷 Gnocchis au beurre 1-7-12 Camembert 7 Fruit ✨	Tomates à la mozzarella 7-10-12 ✨ Filet de poisson à la provençale 4 Flageolets au jus Fromage blanc nature 7 Tarte aux fruits rouges 1-3-7	Crêpe au fromage 1-3-7 Moussaka 1-7 ✨ Petit suisse 7 Fruit ✨	Betteraves en salade 10-12 Barboton de veau primeur 1 ✨ Edam 7 Fruit ✨	Trilogie du jardin 9-10-12 ✨ Couscous végétarien 1 ✨ Saint Nectaire 7 Compote de pommes

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
- Fécule
- 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.