



Menus de JUIN 2018 - Restauration municipale - Ville de Vienne

lundi 4 juin 2018	mardi 5 juin 2018	mercredi 6 juin 2018	jeudi 7 juin 2018	vendredi 8 juin 2018
Blé en salade 1-10-12 Emincé de veau 1-9-12 Carottes persillées 7 Emmental 7 Fruit	Trilogie du jardin 9-10-12 Pavé de saumon 4 Spaghetti au beurre 1-7 Yaourt nature 7 Compote de fruits	Salade de riz 4-0-12 Œuf choron 3-7-12 Petits pois 1-7 Fromage fondu à la crème 7 Fruit	Radis Beurre 7 Tajine d'agneau aux raisins 1-7 Semoule 1 Petit suisse aux fruits 7 Fruit	Concombres en salade 7-10-12 Brandade de poisson 4-7-12 Comté 7 Cocktail de fruits en coupelle
lundi 11 juin 2018	mardi 12 juin 2018	mercredi 13 juin 2018	jeudi 14 juin 2018	vendredi 15 juin 2018
Carottes râpées 10-12 Paëlla au poulet 2-12-14 Fromage frais fouetté 7 Tarte aux fruits rouges 1-3-7-8	Salade de pâtes 1-3-4-10-12 Filet de poisson beurre 4-7 Haricots beurre sautés 7 Yaourt aromatisé 7 Fruit	Melon Merguez Polenta 7 Coupe des îles Samoa 1-3-7	Salade de tomates et feta 7-10-12 Daube de bœuf dijonnaise 1-7-10-12 Flageolets Tomme de Savoie 7 Beignet aux pommes 1-3-7	Salade verte 10-12 Ravioles au fromage et épinards 1-3-7 Carré frais demi-sel 7 Compote de fruits
lundi 18 juin 2018	mardi 19 juin 2018	mercredi 20 juin 2018	jeudi 21 juin 2018	vendredi 22 juin 2018
Salade de lingots 10-12 Côte de porc 1-7-9-12 Courgettes sautées Bûche bleue 7 Fruit	Salade de mâche 10-12 Hachis Parmentier 7-12 Mimolette 7 Chocolat liégeois 5-7	Boulgour en salade 1-7 Omelette 3 Blettes à la portugaise 7-12 Yaourt aux fruits 7 Fruit	Concombres en salade 7-10-12 Veau à la zurichoise 1-7-12 Pommes dauphines 1-3 Petit suisse nature 7 Fruit	Salade niçoise 3-4-10-12 Filet de poisson sétoise 4-9-12-14 Macaronis au beurre 1-7 Fromage Ail et fines herbes 7 Fruit
lundi 25 juin 2018	mardi 26 juin 2018	mercredi 27 juin 2018	Jeudi 28 Juin 2018	vendredi 29 juin 2018
Salade des îles 1-2-3-4-10-12 Filet de lieu sauce béarnaise 3-4-7 Semoule 1 Yaourt nature 7 Fruit	Avocat vinaigrette Boulettes de viande aux poivrons 5 Gnocchis 1-7 Saint Marcellin 7 Fruit	Melon Sauté de porc aux deux olives 1-12 Riz caroline Bûche de chèvre 7 Crème dessert vanille 7	Tomates vinaigrette 10-12 Poulet rôti froid mayo 3-10-12 Chips Emmental 7 Fruit	Salade coleslaw 3-10-12 Rôti de bœuf 1-7-9-12 Pommes Rösti Fromage blanc 7 Fruit

Liste des 14 allergènes majeurs à déclaration obligatoire * :



* Le PAI est obligatoire 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
- 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. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée entre préparations.

