



Menus de MAI 2018 - Restauration municipale - Ville de Vienne

| lundi 30 avril 2018 | mardi 1 mai 2018 | mercredi 2 mai 2018 | jeudi 3 mai 2018 | vendredi 4 mai 2018 |
|---|---|---|---|--|
| Radis beurre 7 * Filet de poisson pané 1-4 Coquillettes au beurre 1-7 Fromage frais fouetté 7 Compote de pommes | FÉRIÉ | Tomates vinaigrette 10-12 * Saucisse Montbéliarde * Pomme rôsti Fromage blanc nature 7 Cocktail de fruits | Pois chiches en salade 10-12 Poulet basquaise Haricots verts persillés 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 * Saint Nectaire 7 Fruit * |
| lundi 7 mai 2018 | mardi 8 mai 2018 | mercredi 9 mai 2018 | jeudi 10 mai 2018 | vendredi 11 mai 2018 |
| Trilogie du jardin 9-10-12 * Sauté de poulet au curry 1-7-12 Semoule 1 Saint Paulin 7 Crème dessert noisette 7-8 | FÉRIÉ | Poireaux en salade 10-12 * Moules à la crème 1-7-12-14 Riz pilaf Fromage de chèvre à tartiner 7 Fruit * | FÉRIÉ | Taboulé du primeur 1-9-10-12 * Dos de thon à la catalane 2-4-9-14 Poêlée méridionale 7 * Mimolette 7 Fruit * |
| lundi 14 mai 2018 | mardi 15 mai 2018 | mercredi 16 mai 2018 | jeudi 17 mai 2018 | vendredi 18 mai 2018 |
| Duo de haricots en salade 10-12 * Filet de poisson sauce hollandaise 1-3-4-7 Petits pois au jus 1-7 Tomme noire 7 Fruit * | Concombres en salade 10-12 * Steak haché au jus 1 Pommes de terre sautées Yaourt aux fruits 7 Ananas au sirop | Salade campagnarde 1-3-10-12 * Gratin du pêcheur 1-2-4-7-9-12-14 Babybel 7 Fruit * | Salade de légumineuses 10-12 Sauté de veau 1-12 Blettes à la Voironnaise 7-12 * Fromage frais fouetté 7 Fruit * | Salade coleslaw 3-10-12 * Filet de saumon grillé 4 Champignons à la crème 7 * Fromage blanc au coulis 7 Quatre-quarts breton 1-3 |
| lundi 21 mai 2018 | mardi 22 mai 2018 | mercredi 23 mai 2018 | jeudi 24 mai 2018 | vendredi 25 mai 2018 |
| FÉRIÉ | Tomates vinaigrette 10-12 * Œufs durs 3 Epinards 1-7 * Fromage ail et fines herbes 7 Fruit * | Salade de riz 4 Calamars à la romaine 1-14 Haricots vers à la portugaise 7 * Carré demi sel 7 Fruit * | Salade irlandaise 10-12 * Carbonade de bœuf 1-7-10-12 Potatoes Petit suisse aromatisé 7 Compote de fruits | Salade texane 10-12 Filet de poisson vapeur 4 Carottes persillées 7 * Comté 7 Fruit * |
| lundi 28 mai 2018 | mardi 29 mai 2018 | mercredi 30 mai 2018 | jeudi 31 mai 2018 | vendredi 1 juin 2018 |
| Pamplemousse * Tagine d'agneau 1-7 Boulgour 1-7 Tomme blanche 7 Liégeois au chocolat 7 | Macédoine mayonnaise aux crevettes 2-3-10-12 Filet de poisson pané à la tomate 1-4 Purée lyonnaise 7-12 Fromage blanc 7 Fruit * | Salade du bougnat 1-7 * Sauté de porc 1-12 * Salsifis au beurre 7 * Fromage fondu 7 Tarte aux fruits rouges 1-3-7-8 | Gaspacho 9 * Gratin de penne au poisson 1-4-7-12-14 Brie 7 Pêches au sirop | Salade de pâtes au saumon 1-3-4 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* :



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
- 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.