

ENFANTS



BON APPETIT !

Menus de Janvier 2018 - Restauration municipale - Ville de Vienne

lundi 1 janvier 2018	mardi 2 janvier 2018	mercredi 3 janvier 2018	jeudi 4 janvier 2018	vendredi 5 janvier 2018
Férié	Radis beurre 7 * Œufs durs à la florentine 1-3-7 * Yaourt aux fruits 7 Fruit *	Endives en salade 10-12 * Saucisse de Toulouse * Purée de pommes de terre 7-12 Camembert 7 Crème dessert vanille 7	Salade de pâtes au saumon 1-4 Rôti de Veau 1-7-9-12 Champignons à la crème 7 * Fromage blanc 7 Fruit *	Velouté de potiron 7-12 * Filet de dos de colin sauce hollandaise 3-4-7 Blettes persillées * Fromage fondu 7 Fruit *
lundi 8 janvier 2018	mardi 9 janvier 2018	mercredi 10 janvier 2018	jeudi 11 janvier 2018	vendredi 12 janvier 2018
Betteraves mimosa 3-10-12 * Brandade de poisson 4-7-12 Yaourt aromatisé 7 Mousse au chocolat 6-7	Salade de lentilles 9-10-12 Escalope viennoise 1-3-10-12 Carottes au beurre 7 * Tomme de Savoie 7 Galette des rois 1-3-7-8	Taboulé libanais 1-10-12 Beignet de poisson 1-4-7-10 Salsifis persillés 7 * Bleu de Bresse 7 Fruit *	Salade des îles 1-2-3-4-10 Gratin de pâtes à la savoyarde 1-7-12 * Saint Félicien 7 Fruit *	Salade verte 10-12 * Filet de poisson vapeur 4 Pommes de terre boulangère 1-7 Mimolette 7 Compote de fruits *
lundi 15 janvier 2018	mardi 16 janvier 2018	mercredi 17 janvier 2018	jeudi 18 janvier 2018	vendredi 19 janvier 2018
Salade Coleslaw 3-10-12 * Sauté de blanc de poulet 9 Purée de potiron 7-12 Emmental 7 Fruit *	Salade de pâtes 1-3-4-10 Pavé de colin à la grenobloise 4-7 Fondue de poireaux 1-7 * Bûche du Pilat 7 Flan à la vanille 7	Velouté Dubarry 7-12 * Sauté de bœuf bourguignon 1-12 Pommes dauphines 1-3 Fromage ail et fines herbes 7 Fruit *	- Couscous à l'agneau 1 * ↳ Plat complet : Viande, légumes, féculents Yaourt nature 7 Fruit *	Feuilleté au fromage 1-3-7 Filet de saumon au beurre blanc 1-4-7-12 Poêlée champêtre * Saint Nectaire 7 Fruit *
lundi 22 janvier 2018	mardi 23 janvier 2018	mercredi 24 janvier 2018	jeudi 25 janvier 2018	vendredi 26 janvier 2018
Salade de blé 1-10-12 Rôti de Veau 1-7-9-12 Haricots plats persillés 7 Buche de chèvre 7 Fruit *	Soupe poireaux / pommes de terre 7 * Emincé de volaille au curry 1-7 Riz créole Edam 7 Fruit *	Salade grenobloise 7-8-10-12 * Omelette à la portugaise 3-7 * Pommes duchesse Yaourt nature brassé 7 Tarte aux pommes 1-3-7	Endives en salade 10-12 * Pot au feu savoyard * Fromage de chèvre à tartiner 7 Cocktail de fruits au sirop	Céleri rémoulade 3-9-10-12 * Filet de poisson meunière 1-3-4-7 Tortis 3 couleurs 1 Carré demi-sel 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.

Vienne
Qualité de VILLE

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