



Menus de Juillet 2018 - Restauration municipale - Ville de Vienne



MENU LOCAL

lundi 2 juillet 2018	mardi 3 juillet 2018	mercredi 4 juillet 2018	jeudi 5 juillet 2018	vendredi 6 juillet 2018
Pastèque ✨ Filet de poisson meunière 1-4-7 Riz à la provençale ✨ Camembert 7 Tarte aux pommes 1-3-7	Tomates - Mozzarella 7-10-12 ✨ Spaghetti bolognaise 1-7 Saint Paulin 7 Fruit ✨	Salade Coleslaw 3-10-12 ✨ Rôti de porc au jus 1-7-9-12 🐷 Blettes à la portugaise ✨ Petit suisse aromatisé 7 Quatre-quarts 1-3-7	Salade verte 10-12 ✨ Sauté de boeuf 1-10-12 Gratin de pommes de terre au bleu 1-7 Fromage local 7 Fruit local ✨	Salade de pâtes 1-3-4-9-10-12 Filet de saumon grillé 4 Pois gourmands 7 ✨ Tomme de Savoie 7 Fruit ✨
lundi 9 juillet 2018	mardi 10 juillet 2018	mercredi 11 juillet 2018	jeudi 12 juillet 2018	vendredi 13 juillet 2018
Salade texane 10-12 Sauté de porc 1-12 🐷 Poêlée champêtre ✨ Yaourt nature 7 Fruit ✨	Betteraves vinaigrette 10-12 Brandade de poisson 4-7-12 Bonbel 7 Fruit ✨	Concombres en salade 7-10-12 ✨ Sauté de veau 1-12 Semoule 1 Saint Félicien 7 Fruit ✨	Salade de tomates au thon 4-10-12 ✨ Omelette 3 Petits pois à la crème 1-7 Fromage frais à tartiner 7 Fruit ✨	Melon ✨ Penne aux fruits de mer 1-2-9-12-14 Petit suisse 7 Crème à la noisette 7-8
lundi 16 juillet 2018	mardi 17 juillet 2018	mercredi 18 juillet 2018	jeudi 19 juillet 2018	vendredi 20 juillet 2018
Taboulé du primeur 1-9 Œuf dur sauce Mornay 1-3-7 Carottes persillées 7 ✨ Emmental 7 Fruit ✨	Crêpe au fromage 1-3-7 Chili végétarien ✨ Fromage blanc nature 7 Fruit ✨	Pastèque ✨ Saucisse de Toulouse 🐷 Lentilles à la lyonnaise 9 Bûche bleue 7 Compote pomme banane	Salade de tomates - fête 7-10-12 ✨ Poulet rôti 1-7-9-12 Purée de brocolis 7-12 ✨ Babybel 7 Beignet au chocolat 1-3-5-7-8	Trilogie du jardin 9-10-12 ✨ Filet de poisson béarnaise 3-4-7 Boulgour 1-7 Yaourt aux fruits 7 Fruit ✨
lundi 23 juillet 2018	mardi 24 juillet 2018	mercredi 25 juillet 2018	jeudi 26 juillet 2018	vendredi 27 juillet 2018
Melon ✨ Quenelles financières 1-3-7-12 Coupe des îles Samoa 1-7	Salade de lingots Filet de hocki sauce normande 1-4-7-12-14 Champignons persillés 7 ✨ Tomme noire 7 Fruit ✨	Salade niçoise 3-4-10-12 ✨ Côte de porc 1-7-9-12 🐷 Pommes Rôsti Saint Marcellin 7 Flan au chocolat 7	Pizza 1-7 Rôti de veau 1-12 Haricots plats tomates ✨ Yaourt nature 7 Fruit ✨	Concombres en salade 7-10-12 ✨ Nems 1-5 🐷 Riz andalous Fromage 7 Compote de pêches ✨

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
- Vielles, poissons, oeufs
- Féculets
- Produits laitiers
- Produits sucrés

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.