



Menus de Mai 2017 - Restauration municipale - Ville de Vienne

lundi 1 mai 2017	mardi 2 mai 2017	mercredi 3 mai 2017	jeudi 4 mai 2017	vendredi 5 mai 2017
FÉRIÉ	Radis beurre 7 Filet de poisson pané 1-4 Pâtes 1-7 Emmental 7 Compote de fruits	Avocat vinaigrette 10-12 Saucisse Montbéliarde 12 Lentilles à la lyonnaise 9 Saint Marcellin 7 Cocktail de fruits en coupelle	Pois chiches en salade 10-12 Poulet basquaise Haricots verts 7 Yaourt aux fruits 7 Fruit	Feuilleté au fromage 1-3-7 Rôti de bœuf au jus 1-7-9-12 Choux de Bruxelles à la moutarde 7-10 Saint Nectaire 7 Fruit
FÉRIÉ	Tomates vinaigrette 10-12 Œufs durs 1-7-3 Epinards 1-7-3 Fromage blanc aux fruits 7 Fruit	Poireaux en salade 10-12 Moules à la crème 1-7-12-14 Riz pilaf Fromage ail & fines herbes 7 Fruit	Salade de chou-fleur 10-12 Moussaka 1-7 Petit suisse nature 7 Beignet au chocolat 1-3-5-7-8	Taboulé du primeur 1-9 Dos de thon à la catalane 4-9-14 Poêlée méridionale 7 Mimolette 7 Fruit
FÉRIÉ	Radis beurre 7 Steak haché au jus 1 Pommes de terre sautées Yaourt aux fruits 7 Ananas au sirop	Melon + Jambon cru Lasagnes 1-3-7 Brie 7 Assiette gourmande	Salade de légumineuses 10-12 Sauté d'agneau 1-7-12 Blettes à la Voironnaise 7-12 Fromage frais fouetté 7 Fruit	Salade coleslaw 3-10 Filet de saumon grillé 4 Champignons à la crème 7 Fromage blanc au coulis 7 Quatre-quarts breton 1-3-7
FÉRIÉ	Gaspacho Sauté de poulet 1-7-9-12 Semoule 1 Yaourt nature 7 Fruit	Salade de riz 4-10-12 Omelette 3 Ratatouille Carré frais demi sel 7 Tarte aux fruits rouges 1-3-7	FÉRIÉ	Salade texane 10-12 Filet de poisson vapeur 1 Carottes persillées 7 Petit suisse aromatisé 7 Fruit
FÉRIÉ	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 1-7-10-12 Sauté de porc 1-12 Salsifis au beurre 7 Fromage fondu 7 Liégeois au chocolat 5-7	Trilogie du jardin 9-10-12 Gratin de penne au poisson 1-4-7-14 Brie 7 Fruit	Salade de pois chiches 10-12 Emincé de volaille à la moutarde 1-7-10-12 Duo de haricots (vert et beurre) 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.