

ENFANTS



BON APPETIT !



Menus de Mars 2018 - Restauration municipale - Ville de Vienne

lundi 5 mars 2018	mardi 6 mars 2018	mercredi 7 mars 2018	jeudi 8 mars 2018	vendredi 9 mars 2018
Légumineuses en salade 10-12 Poulet rôti 1-7-9-12 Carottes persillées 7 Emmental 7 Fruit	Soupe de légumes verts 7-9 Quenelles et Épinards à la crème 1-3-7 Reblochon 7 Fruit	Endives en salade 10-12 Pavé de colin à la provençale 4-9 Tortis au beurre 1-7 Fromage à tartiner 7 Crème dessert pistache 7	Salade verte 10-12 Sauté de bœuf bourguignon 1-12 Pommes dauphine 1-3 Brie 7 Fruit	Salade de blé 1-10-12 Dos de thon à la Catalane 1 Haricots beurre sautés 7 Bûche du Pilat 7 Tarte au chocolat 1-3-7
lundi 12 mars 2018	mardi 13 mars 2018	mercredi 14 mars 2018	jeudi 15 mars 2018	vendredi 16 mars 2018
Pamplemousse Saucisse de Montbéliard Purée Aligot 7-12 Yaourt à la vanille 7 Pêches au sirop	Salade de riz 4-10-12 Fricassée de viandes 1-7 Purée de brocolis 7-12 Munster 7 Fruit	Boullgour en salade 1-7-10-12 Roti de bœuf au jus 1-7-9 Haricots plats à la tomate Camembert 7 Paris Brest 1-3-5-7-8	Salade de pois chiches 10-12 Spaghettis aux légumes 1-7 Petit suisse nature 7 Fruit	Salade violette 4-10-12 Filet de hocki sauce normande 1-4-7-12-14 Petits pois et carottes 1-7 Cantal 7 Fruit
lundi 19 mars 2018	mardi 20 mars 2018	mercredi 21 mars 2018	jeudi 22 mars 2018	vendredi 23 mars 2018
Tomates vinaigrette 10-12 Sauté de veau 1-12 Gnocchis sauce tomate poivrons 1-3-7 Yaourt nature 1 Gâteau de semoule 1-3-7	Taboulé du primeur 1-9 Filet de colin pané 1-4 Fondue de poireaux 1-7 Mimolette 7 Fruit	Salade de lentilles 9-10-12 Calamars à la Romaine 1-14 Gratin de potiron 1-7 Tomme noire 7 Fruit	Chou rouge vitaminé 10-12 Fricadelles de bœuf 1-3 Pommes sautées Saint Félicien 7 Compote de pomme individuelle	Artichauts vinaigrette 10-12 Gratin de fruits de mer 1-2-4-7-9-12-14 Semoule 1-7 Fromage blanc 7 Fruit
lundi 26 mars 2018	mardi 27 mars 2018	mercredi 28 mars 2018	jeudi 29 mars 2018	vendredi 30 mars 2018
Quiche lorraine 1-3-7 Daube de bœuf 1-12 Carottes persillées 7 Petit suisse aux fruits 7 Fruit	Salade verte 10-12 Tortellini à la volaille 1-3-7 Emmental 7 Tarte aux abricots 1-3-7	Endives à la dauphinoise 7-8-10-12 Filet de saumon grillé 4 Riz caroline Gouda 7 Flan vanille 7	Velouté de courgettes 7-12 Sauté de poulet 1-7-9-12 Pomme Rösti Tomme blanche 7 Fruit	Poireaux vinaigrette 10-12 Filet de poisson vapeur 4 Lentilles à la lyonnaise 9 Fromage fondu 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.

