



Menus de Novembre 2017 - Restauration municipale - Ville de Vienne

lundi 30 octobre 2017	mardi 31 octobre 2017	mercredi 1 novembre 2017	jeudi 2 novembre 2017	vendredi 3 novembre 2017
Avocat vinaigrette 10-12 * Bœuf braisé 1-9 Pommes dauphines 1-3 Fromage de chèvre à tartiner 7 Compote de pêches	Taboulé du pêcheur 1-2-4-12 Rôti de veau 1-12 Mousseline de céleri 3-7 * Coulommiers 7 Fruit *	1 ^{ER} NOVEMBRE FÊTE DE LA TOUSSAINT	Soupe de légumes 7-9 * Emincé de volaille au lait de coco 1-7-9 Blettes persillées 7 * Yaourt nature 7 Quatre quart Breton 1-3-7	Salade d'endives 10-12 * Calamars à la romaine 1-14 Petits pois 1-7 Babybel 7 Fruit *
lundi 6 novembre 2017	mardi 7 novembre 2017	mercredi 8 novembre 2017	jeudi 9 novembre 2017	vendredi 10 novembre 2017
Poireaux vinaigrette 10-12 * Quenelles aux poissons 1-3-4-7-12 Fromage Carré de l'Est 7 Fruit *	Haricots beurres en salade 10-12 * Sauté d'agneau 1-7-12 Semoule 1 Petit suisse aromatisé 7 Fruit *	Pâté de campagne 1 Steak haché 1-7 Champignons à la crème 7 * Yaourt aux fruits 7 Gâteau basque 1-3-7	Avocat à la russe 3-10-12 * Spaghettis à la Carbonara 1-7 Saint Nectaire 7 Compote de pommes *	Chou rouge en salade 10-12 * Filet de poisson sauce béarnaise 3-4-7 Purée de potiron 3-12 * Saint Paulin 7 Mousse au chocolat 5-7
lundi 13 novembre 2017	mardi 14 novembre 2017	mercredi 15 novembre 2017	jeudi 16 novembre 2017	vendredi 17 novembre 2017
Soupe de légumes 7-9 * Epinards / Œufs durs 1-3-7 * Camembert 7 Fruit *	Blé en salade 1-10-12 Filet de saumon à l'oseille 1-4-7 Choux brocolis sautés 7 * Mimolette 7 Liégeois à la vanille 7	Salade verte 10-12 * Blanquette de veau 1-7 Farfalles 1-7 Bûche du Pilat 7 Compote de fruits *	Surimi mayonnaise 1-2-3-4-10-12 Emincé de volaille à l'estragon 1-7-12 Purée lyonnaise 7-12 Munster 7 Fruit *	Salade de lentilles 9-10-12 Steak haché 1-7 Carottes persillées 7 * Yaourt nature 7 Paris Brest 1-3-5-7-8
lundi 20 novembre 2017	mardi 21 novembre 2017	mercredi 22 novembre 2017	jeudi 23 novembre 2017	vendredi 24 novembre 2017
Betteraves mimosa 4-10-12 Civet de porc 1-9-12 Flageolets au jus Petit suisse nature 7 Fruit *	Fonds d'artichaut 10-12 Brandade de poisson maison 4-7-12 Tomme blanche 7 Fruit *	Salade de pâtes 1-3-4-10-12 Filet de colin aux amandes 4-7-8 Salsifis au beurre 7 * Fromage ail et fines herbes 7 Tarte aux pommes 1-3-7	Choucroute garnie 12 Saucisses, féculent et légume Fromage blanc sur coulis de fruits 7 Fruit *	Pamplemousse * Sauté de dinde à la tomate (façon osso bucco) 1-7-12 Riz Bleu d'Auvergne 7 Flan vanille caramel 7
lundi 27 novembre 2017	mardi 28 novembre 2017	mercredi 29 novembre 2017	jeudi 30 novembre 2017	vendredi 1 décembre 2017
Crêpe aux champignons 1-3-7 Emincé de veau 1-9-12 Mélange de choux béchamel 1-7 * Cantal 7 Eclair au chocolat 1-3-5-7	Salade verte 10-12 * Tartiflette 7-12 Yaourt aux fruits mixés 7 Fruit *	Macédoine aux crevettes 2-3-10-12 Œufs choron 3-7-10-12 Riz créole Petit suisse nature 7 Fruit *	Carottes râpées 10-12 * Filet de poisson pané à la tomate 1-4 Pommes Rösti Bonbel 7 Fruit *	Betteraves en salade 10-12 * Poulet basquaise Nouilles au beurre 1-7 Fromage blanc nature 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
- 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.