



Menus

Semaine du 24 février au 28 février 2025



Lundi

Végétarien

🏠 **Salade mexicaine**
6,14

Pané fromager
13,4,2,1,12

🏠 **Carotte à la crème** 2,4 

Yaourt 2

Fruit

Mardi

🏠 **Meli mélo crudité**
6,14

🏠 **Sauté de dinde provençale** 13,4,2, 

🏠 **Coquillettes** 2,1,4 

Gouda 2

Crème dessert 2,

Mercredi

🏠 **Potage de légumes**
4,2

🏠 **Jambon grillé**
4,2,13,1,6

🏠 **Poêlée de légumes** 2,4

Saint nectaire 2 

fruit

Jeudi

🏠 **Friand au comté**
6,12,4,2,1

🏠 **Blanquette de veau** 6,13,4,2, 

🏠 **Haricots verts** 2, 

Fromage blanc 2

Salade de fruits

Vendredi

Salade coleslaw
6,14,1,13

🏠 **Gratin de Poisson**
6,13,4,2,1,3,11,7

🏠 **Pomme vapeur** 2,

Saint Paulin 2

Compote

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.



LOCAL



FAIT MAISON



BIO

Bon appétit

Liste des 14 allergènes alimentaires :

- | | | | |
|--------------------|-------------------|-------------|--------------|
| 1. Oeuf | 5. Fruits à coque | 9. Sésames | 13. Céleri |
| 2. Lait | 6. Sulfites | 10. Lupin | 14. Moutarde |
| 3. Mollusques | 7. Crustacés | 11. Poisson | |
| 4. Céréales gluten | 8. Arachides | 12. Soja | |

Liste des substituts pour les « sans viandes » :

Oeuf dur, omelette, boulette végétale, steak végétal, nuggets végétaux, légumineuse, steak fromager, quenelle nature.

SIVU (Syndicat Intercommunal à Vocation Unique)

Cuisine centrale mutualisée

26 avenue Jean Moulin, 63540 Romagnat



Menus

Semaine du 3 mars au 7 mars 2025



Lundi

Taboulé 6,14,4

🏠 **Paupiette de veau**
13,4,2,1,12

🏠 **Brocolis** 2,

emmental 2

Crème caramel
2,

Mardi

Végétarien

🏠 **Macédoine de légumes** 6,14,1,4,13

🏠 **Curry de courgette**

🏠 **Riz** 2,

Kiri 2

Beignet 2,1,4,5,12,

Mercredi

🏠 **velouté de légumes**
4,2

🏠 **Roti de porc** 4,2,13,6

🏠 **Flageolets** 2,13

saint Paulin 2

Compote

Jeudi

🏠 **Haricots vert vinaigrette** 6,14

🏠 **Pâte carbonara**
6,13,4,2,1

Gruyère 2

fruit

Vendredi

🏠 **Betterave rouge vinaigrette** 6,14

🏠 **Gratin de Poisson**
6,13,4,2,1,3,11,7

Frites

Fromage blanc 2

Fruit

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.



LOCAL



FAIT MAISON



BIO

Bon appétit

Liste des 14 allergènes alimentaires :

- | | | | |
|--------------------|-------------------|-------------|--------------|
| 1. Oeuf | 5. Fruits à coque | 9. Sésames | 13. Céleri |
| 2. Lait | 6. Sulfites | 10. Lupin | 14. Moutarde |
| 3. Mollusques | 7. Crustacés | 11. Poisson | |
| 4. Céréales gluten | 8. Arachides | 12. Soja | |

Liste des substituts pour les « sans viandes » :

Oeuf dur, omelette, boulette végétale, steak végétal, nuggets végétaux, légumineuse, steak fromager, quenelle nature.

SIVU (Syndicat Intercommunal à Vocation Unique)

Cuisine centrale mutualisée

26 avenue Jean Moulin, 63540 Romagnat



Menus

Semaine du 10 mars au 14 mars 2025



Lundi

🏠 **Rosette** 6,14,2,4

🏠 **Escalope de volaille**
13,4,2,

🏠 **Riz aux légumes**
2,13

Yaourt aromatisé
2

Compote

Mardi

Végétarien

🏠 **Salade verte** 6,14

🏠 **Boulette végétale**
13,4,2,14,12,1,9

🏠 **Couscous et légumes**
2,1,4,13,6

Emmental 2

Fruit

Mercredi

🏠 **Velouté de potiron**
4,2

🏠 **Lasagne** 4,2,13,1,6

Fromage blanc 2

Ananas au sirop

Jeudi

🏠 **Friand à la viande**
6,12,4,2,1

🏠 **Poisson bordelaise**
6,13,4,2,1,3,11,7

🏠 **Pomme de terre & choux-fleurs**
2,4,1,
Saint Paulin 2

Muffin 2,1,4,5,12,9

Vendredi

Céleri rémoulade
6,14,1,13

🏠 **Sauté de veau**
6,13,4,2,1,

🏠 **Pomme vapeur**

Cantal 2

Fruit

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.

👉 *Bon appétit* 👈



LOCAL



FAIT MAISON



BIO

Liste des 14 allergènes alimentaires :

- | | | | |
|--------------------|-------------------|-------------|--------------|
| 1. Oeuf | 5. Fruits à coque | 9. Sésames | 13. Céleri |
| 2. Lait | 6. Sulfites | 10. Lupin | 14. Moutarde |
| 3. Mollusques | 7. Crustacés | 11. Poisson | |
| 4. Céréales gluten | 8. Arachides | 12. Soja | |

Liste des substituts pour les « sans viandes » :

Oeuf dur, omelette, boulette végétale, steak végétal, nuggets végétaux, légumineuse, steak fromager, quenelle nature.

SIVU (Syndicat Intercommunal à Vocation Unique)

Cuisine centrale mutualisée

26 avenue Jean Moulin, 63540 Romagnat