



Menus

Semaine du 17 mars au 21 mars 2025



Lundi

☞ **Salade** 6,14

☞ **Poisson meunière**
6,13,4,2,1,3,11,7

☞ **Blé au champignons** 2,

Cantal 2

Compote

Mardi

☞ **Carottes râpées**
6,14,

☞ **Escalope de volaille au curry**
13,4,2,6

Frites/pomme röstie 2,

Emmental 2

Fruit

Mercredi

☞ **Potage**
4,2

☞ **Emincé de bœuf**
4,2,13,6

☞ **Poêlée forestière**
2,13

Saint Nectaire 2

Crème chocolat
2,

Jeudi

☞ **Pâtes en salade**
6,14,1,4,2

☞ **Fricassé de porc**
6,13,4,2,

☞ **Courgettes en gratin** 4,2,

Camembert 2

fruit

Vendredi

Végétarien

☞ **Betterave rouge vinaigrette** 6,14

☞ **Riz cantonnais** 6,13,4,2,1,12

Petit suisse 2

Cookies 5,12,1,4,2

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