



# Menus

Semaine du 5 mai au 9 mai 2025



## Lundi

☰ **Salade de pâtes**   
6,14,4,1

☰ **Roti de dinde**   
6,13,4,2

☰ **Ratatouille** 2,

**Fromage blanc** 2

**Fruit**

## Mardi

☰ **Tomate en salade**  
6,14,

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

☰ **Riz créole** 2, 

**Emmental** 2

**Compote**

## Mercredi

☰ **Concombre vinaigrette** 6,14, 

☰ **Poulet rôti**   
6,13,4,2

☰ **Haricots verts** 2, 

**Kiri** 2

**Gâteau** 4,2,1,5,9

## Jeudi

## Vendredi

### Végétarien

☰ **Betteraves rouges**   
6,14,

☰ **Saucisse végétale**  
6,13,4,2,1,12

**Frites / rösti**  
2,

**Cantal** 2 

**Salade de fruits**

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