



Menus

Semaine du 15 septembre au 19 septembre 2025



Lundi

- ☰ Betterave rouge 14,6 
- ☰ Chipolata 6,13,4,2 
- ☰ Lentilles 2,6,13
- Tomme grise 2 
- Crème vanille 2

Mardi

- ☰ Salade verte 14,6 
- ☰ Bourguignon 6,13,4,2 
- ☰ Pâtes 2,1,4 
- Fromage blanc 2 
- Fruit

Mercredi

- ☰ Concombre bulgare 6,14,2
- ☰ Poulet rôti 6,13,4,2
- ☰ Jardinière de légumes 2,13
- Petit suisse 2
- ☰ Clafoutis 4,2,1

Jeudi

- ☰ Salade de riz 14,6,12,13 
- ☰ Poisson meunière 6,13,4,2,14,11,3,7
- ☰ Ratatouille 2
- Saint Paulin 2
- Banane 

Vendredi

- Végétarien**
- ☰ Tomates en salade 6,14 
 - ☰ Steak végétal 6,13,4,2,14,12
 - ☰ Frites / rösti 2
 - Emmental 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 22 septembre au 26 septembre 2025



Lundi

☰ **Salade chinoise**
14,6,12,13

☰ **Roti de dinde**
6,13,4,2,

☰ **Poêlée de blé aux légumes** 2,4,13 

Yaourt aux fruits 
2

Pomme 

Mardi

☰ **Taboulé** 14,6,4

☰ **Jambon braisé** 
6,13,4,2,

☰ **Carottes** 2, 

Cantal 2 

Glace 4,2,5,12

Mercredi

☰ **Salade verte** 6,14, 

☰ **Brandade de poisson**
6,13,4,2,14,11,3,7,

Babybel 2,

Salade de fruits

Jeudi

Végétarien

☰ **Concombre** 14,6,2 

☰ **Bolognaise végé**
6,13,4,2,12

☰ **Tortis** 2,1,4 

Emmental 2

Fruit 

Vendredi

☰ **Piémontaise** ,6,14,1,2

☰ **Sauté de veau** 
6,13,4,2,

☰ **Cordiale de légumes** 2,

Fromage blanc 
2

Compote

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