

Menus

Semaine du 1 septembre au 5 septembre 2025



Lundi

🏠 **Tomates en salade**
 14,6

🏠 **Steak haché** 6,13,4,2,

🏠 **Riz créole** 2,

Fromage blanc 2

Compotes

Mardi

Végétarien

Coleslaw 14,6,1

🏠 **Quenelle à la tomate** 6,13,4,2,1,

Frites/rösti

Yaourt nature 2

Fruit

Mercredi

🏠 **Friand au fromage**
 6,14,4,2,1

🏠 **Escalope de volaille**
 6,13,4,2

🏠 **Poêlée fondante**
 2,13

Camembert 2

Ananas au sirop

Jeudi

🏠 **Salade verte** 14,6,

🏠 **Bolognaise** 6,13,4,2,

🏠 **Torsade** 2,1,4

Babybel 2

Crème vanille 2

Vendredi

🏠 **Salade de riz** ,6,14

🏠 **Poisson en sauce**
 6,13,4,2,14,11,3,7,

🏠 **Haricots verts** 2,

Emmental 2

Fruit

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

≡ *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 8 septembre au 12 septembre 2025



Lundi

☞ **Pâté en croute**
14,6,1,4,2

☞ **Roti de dinde** 6,13,4,2,

☞ **Carottes** 2,

Yaourt nature 2

Banane

Mardi

Végétarien

☞ **Tomate en salade**

14,6,

omelette 6,13,4,2,1,

☞ **Riz au petit pois** 2,

Camembert 2

Compote

Mercredi

☞ **Salade de pomme de terre** 6,14,

☞ **Roti de porc**
6,13,4,2

☞ **Epinard** 2,

Fourme d'Amber

2

Pomme golden

Jeudi

☞ **Carotte râpée** 14,6,

☞ **Sauté de veau**

6,13,4,2,

☞ **Macaronis** 2,1,4

Fromage blanc 2

Fruit

Vendredi

Céleri rémoulade
6,14,1

☞ **Poisson Bordelaise**
6,13,4,2,14,11,3,7,

☞ **Purée à la courgette** 2,

Cantal 2

Tarte abricot
4,2,1,5

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