



Menus

Semaine du 20 octobre au 24 octobre 2025



Lundi

Céleri rémoulade
14,6,1,

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

Riz 2,

Tomme de montagne 2

Salade de fruits

Mardi

Haricots verts vinaigrette 14,6

Diole de Savoie 4,2,1,13

Gratin de crozets 2,1,4,

Fromage blanc 2

Fruit

Mercredi

Potage jardinier 13,4,2

Bœuf bourguignon 6,13,2,4

Carottes 2,

Camembert 2,

Grillé aux pommes 5,1,4,2,

Jeudi

Taboulé 14,6,4

Poulet rôti 6,13,4,2,

Petits pois 2,13,6

Saint Paulin 2

Compote de fruits

Vendredi

Végétarien

Salade verte ,6,14

Hachis parmentier végétal 6,13,4,2,12

Kiri 2

Fruit de saison

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