



Menus

Semaine du 27 octobre au 31 octobre 2025



Lundi

Salade de pomme de terre 14,6,

Jambon grillé en sauce 6,13,4,2,

Poêlée de légumes 2,

Babybel 2

fruit



Mardi

Végétarien

Carottes râpées 14,6



Dal de lentille corail 2,

Riz créole 2,



Yaourt nature 2

compote

Mercredi

Velouté d'automne 4,2

Blanquette de veau 6,13,2,4



Pâtes 2,1,4



Saint nectaire 2,



Fruit

Jeudi

Salade verte 14,6



Poisson en sauce 6,13,4,2,7,11,3

Jardinière de légumes 2,13

Kiri 2

Riz au lait 2

Vendredi

Chou en salade 6,14

Poulet à la crème 6,13,4,2,12



Pomme de terre 2

Emmental 2

Salade de fruit

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