



Menus

Semaine du 26 janvier au 30 janvier 2026



Lundi

Salade de pâtes	14,6,1,4	
Steak haché	13,6,2,4	
Brocolis	2,	
Fromage blanc	2	
Fruit		

CUISINÉ PAR
NOS CHEFS

LOCAL

AB
BIENNALE

BIO

Mardi

Carotte râpées	14,6,	
Cassolette de poisson	13,6,2,4,3,7,11	
Frites/pomme paillasson	2,	
Cantal	2	
Yaourt aux fruits	2	

Mercredi

Salade verte	14,6	
Truffade	4,2,	
Jambon cru	6,2	
Petit suisse	2	
Compote		

Jeudi

Endives pommes et betterave	14,6,	
Poulet à la Normande	13,6,2,4,	
choux fleurs	2,	
Camembert	2	
Tarte Normande	2,1,4,5	

Vendredi

Végétarien		
taboulé	14,6,4	
Omelette	2,4,1	
Carottes persillées	2,	
Saint Nectaire	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