

Menus

Semaine du 9 mars au 13 mars 2026



Lundi

Pâté de campagne
6,14,4,1

 Roti de dinde 2,4,13,6

 Riz aux légumes 2,13 

Yaourt aromatisé 2 

fruit

Mardi

Végétarien

 Salade verte 14,6, 

 Boulettes végétale 13,6,2,4,12

 Semoule et légumes COUSCOUS 2,4,13,6 

brie 2

Muffin 2,4,1,5

Mercredi

 velouté de potiron 2,4

 Lasagne 4,2,13,6,1

Fromage blanc 2

Fruit

Jeudi

 Feuilleté à la viande 1,4,2,12,13

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

 Purée de choux fleurs 2,

Saint Paulin 2

Fruit

Vendredi

 céleri rémoulade 1,14,6,13

 Sauté de veau 13,6,2,4, 

 Pommes vapeur

Cantal 2, 

Ananas au sirop



CUISINÉ PAR
NOS CHEFS



LOCAL



BIO

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