

Menus

Semaine du 16 mars au 20 mars 2026



Lundi

Salade verte
6,14,

Poisson meunière
13,6,2,4,3,7,11

Blé 2,4



Cantal 2



Compote

Mardi

Carottes râpées 14,6,



Escalope de volaille au
curry 13,6,2,4,

Frites/rösti 2,



Emmental 2

Crème chocolat 2,

Mercredi

Potage 2,4,13

Émincé de bœuf
4,2,13,6,

poêlée forestière
2,

Saint nectaire 2

Cookies 4,2,1,5

Jeudi

Pâtes en salade
1,4,2,14,6

Fricassé de porc
provençal 13,6,2,4,

Courgette en gratin 2,4

Camembert 2

Fruit

Vendredi

Végétarien

Betteraves rouges
14,6,

Riz cantonnais
végétarien
13,6,2,4,1,12



Petit suisse 2,



Fruit



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