



Menus

Semaine du 27 avril au 1 mai 2026



Lundi

 **Carottes râpées** 14,6 

 **Steak haché** 13,6,2,4,

 **Riz créole** 2, 

Saint Paulin 2,

Fruit 

Mardi

 **Taboulé** 14,6,4 

 **Gratin de poisson** 13,6,2,4,3,7,11

 **Chou fleur** 2, 

Tomme blanche 2 

Crème vanille 2,

Mercredi

 **Salade verte** 6,14 

 **Saucisse de Toulouse** 13,6,2, 

 **purée mousseline** 2,

Saint nectaire 2 

Compote

Jeudi

Végétarien

 **Pomme de terre en salade** 14,6,

 **Quenelle à la tomate** 2,4,13,6,1

 **Épinards** 2, 

Cantal 2 

Fruit 

Vendredi



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. Sulfités | 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