



Menus

Semaine du 04 mai au 08 mai 2026



Lundi

-  **Salade de pâtes** 
2,1,4,6,14
-  **Roti de dinde** 13,6,2,4,
-  **Ratatouille** 2,
- Fromage blanc** 2, 
- Fruit**

Mardi

-  **Tomate en salade**
14,6,
-  **Poisson Bordelaise**
13,6,2,4,3,7,11
-  **Riz créole** 2, 
- Camembert** 2
- Compote** 

Mercredi

-  **Concombre vinaigrette** 6,14
-  **Blanquette de veau** 
13,6,2,4,
-  **haricots verts** 
2,
- Kiri** 2
- Gâteaux** 12,2,4,1,

Jeudi

Végétarien

-  **Betteraves rouges** 
14,6,
- Saucisse végétale**
- Frite / pommes rôsti**
2,4
- Cantal** 2 
- Fruit**

Vendredi

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.

≡ *Bon appétit* ≡



CUISINÉ PAR
NOS CHEFS



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. Poissons | |
| 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