



# Menus

Semaine du 1 juin au 5 juin 2026



## Lundi

 **Salade de riz** 14,6 

 **Steak haché** 13,6,2,4,

 **Duo de courgettes** 2, 

**Croc-lait** 2,

**Fruit**

## Mardi

 **Salade de perle** 14,6,1,4

**Santé de volaille**  2,4,13,6

 **Haricots verts** 2, 

**Fourme d'Ambert**  2,

**Fruit**

## Mercredi

 **Melon**

 **Escalope viennoise** 13,6,2,4,

 **Purée** 2,

**Camembert** 2

**Glace** 2,4,1,5,12

## Jeudi

### Végétarien

 **Tomates** 6,14 

 **Omelette** 2,4,1

 **Jardinière de légumes** 2,

**Yaourt** 2 

**Cake** 2,4,1,5,

## Vendredi

 **Concombre** 14,6,2 

 **Filet de poisson en sauce** 13,6,2,4,3,7,11

 **Coquillettes** 2,1,4 

**Cantal** 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. 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



# Menus

**Semaine du 8 juin au 12 juin 2026**



## Lundi

### Végétarien

**Betteraves rouges**   
14,6

**Cordon bleu végétal** 12,2,4,1

**Pommes vapeurs**   
2,

**Grie** 2,

**Compote**

## Mardi

**Oeuf mayonnaise**   
14,6,1,

**Raviolis** 2,4,13,1,

**Yaourt aromatisé**   
2,

**Fruit**

## Mercredi

**Salade de pomme de terre** 14,6

**Grillade de porc**   
13,6,2,4,

**Carottes**   
2,

**Saint nectaire** 2

**Nectarine**

## Jeudi

**Melon**

**Sauté de bœuf**   
2,4,6,13

**Frite/rösti** 2,

**Cantal** 2

**Glace** 2,4,1,5,12,

## Vendredi

**Tomate en salade**   
14,6,

**poisson meunière**   
13,6,2,4,3,7,11

**Purée** 2,

**Tomme grise** 2,

**Fruit**



CUISINÉ PAR  
NOS CHEFS



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