



Menus

Semaine du 15 juin au 19 juin 2026



Lundi

- Taboulé 14,6,4
- Escalope de volaille grillé 13,6,2,4,
- Haricots verts 2,
- Saint nectaire 2,
- Fruit

Mardi

- Végétarien
- Melon espagnol
 - Tortilla de pomme de terre 2,4,1
 - Poêlée de légumes espagnol 2,
 - Fromage de brebis 2,
 - Churros chocolat 2,4,5,12,1

Mercredi

- Feuilleté au fromage 2,1,4
- Sauté de porc 13,6,2,4,
- Petits pois 2,
- Yaourt nature 2
- Fruit

Jeudi

- Tomates vinaigrette 6,14
- Bœuf bourguignon 13,6,2,4,
- Pâtes 2,1,4
- Croc-lait 2
- Glace 2,4,1,5,12

Vendredi

- Carottes râpées 14,6,
- poisson Bordelaise 13,6,2,4,3,7,11
- Pommes vapeur 2,
- Tomme blanche 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