

Menus

Semaine du 17 aout au 21 aout 2026



Lundi

-  **Betteraves rouges** 
14,6,
-  **Roti de dinde froid**
2,14
-  **Salade de pâtes** 
2,1,4
- Yaourt nature 2,**
- Fruit**

Mardi

- Salade de riz** 
14,6,
-  **Galopin de veau**
13,6,2,4,
-  **Haricots verts** 2 
- Cantal** 2, 
- Fruit**

Mercredi

-  **pastèque**
-  **Poisson Bordelaise**
13,6,2,4,3,7,11
-  **Frite / pomme dauphine** 2
- Petit suisse** 2
- Glace** 2,4,1,5,12

Jeudi

-  **Melon** 
-  **Escalope de poulet** 
13,6,2,4,
-  **Ratatouille** 2,
- Camembert** 2
- Clafoutis** 2,4,1,5,12

Vendredi

- Végétarien**
-  **Friand au fromage**
2,4,1,
- Cordon végété**
14,4,1,2,12
-  **Tomates provençale** 2
- Fromage blanc** 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

Menus

Semaine du 24 aout au 28 aout 2026



Lundi

 **Tomates vinaigrette** 
14,6,

 **Sauté de volaille** 
6,13,4,2

 **Purée** 2,

**Fromage blanc
aux fruits** 2,

**Beignet aux
pommes** 2,4,1,5,12

Mardi

Végétarien

 **Concombre à la
crème** 
14,6,2

 **Bolognaise
végétale**
13,6,2,4,12

 **Pâtes** 2,1,4 

Emmental râpé
2,

Fruit

Mercredi

**Salade
piémontaise** 14,6,2,1

 **Roti de veau aux
olives** 13,6,2,4,

 **Haricots plats** 2

Camembert 2

Crème chocolat 2,

Jeudi

Carotte râpées 14,6,

 **Saucisses grillées** 
13,6,2,4,

Lentilles 2,

Kiri 2

Compote 

Vendredi

Taboulé 6,14,4

 **Poisson en sauce**
13,6,2,4,3,7,11

 **Courgette
béchamel** 2,4 

Yaourt nature 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
2. Lait
3. Mollusques
4. Céréales gluten
5. Fruits à coque
6. Sulfites
7. Crustacés
8. Arachides

9. Sésames
10. Lupin
11. Poisson
12. Soja
13. Céleri
14. Moutarde

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