

Menus

Semaine du 20 juillet au 24 juillet 2026



Lundi

Carottes râpées
14,6

Jambon grillé
13,6,2,4,

potommes de terre
2,

St Paulin 2,

Brownies / crème anglaise 2,4,1,5,12

Mardi

Penne en salade AB
14,6,1

Poisson bordelaise
13,6,2,4,3,7,11

Épinards 2, AB

Brie 2,

Fruit

Mercredi

Salade verte 14,6

Lasagnes
13,6,2,4,1

Fromage blanc 2

Coupe de fruits

Jeudi

Tomates vinaigrette 14,6, AB

Roti de porc
13,6,2,4,

Flageolets 2,13,6

Yaourt aromatisé
2

Fruit

Vendredi

Végétarien

melon

couscous végétal
13,6,2,4

Semoule 2,4, AB

Saint nectaire 2,

Glace 2,4,1,5,12



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 27 juillet au 31 juillet 2026



Lundi

 **Riz niçois au thon**
14,6,3,11,7

 **Brochette de dindes**
13,6,2,4,

Frite / pommes dauphine 2,

Croc-lait 2,

Glace 2,4,1,5,12

Mardi

Taboulé 14,6,4

 **Steak haché**
13,6,2,4,

 **Courgettes béchamel 2,4**

Yaourt 2,

Fruit

Mercredi

 **Melon**

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

 **Jardinière de légumes 2**

Camembert 2

Glace 2,4,1,5,12

Jeudi

Végétarien

 **Oeuf mayonnaise**
14,6,1

Tarte au fromage
13,6,2,4,1

 **Salade de haricots verts 6,14**

Montagne 2

Fruit

Vendredi

 **Concombre**
14,6,2

 **Poisson meunière**
13,6,2,4,3,7,11

 **Coquillettes**
1,4,2,

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. 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 03 aout au 7 aout 2026



Lundi

sardines
14,6,3,11,7

Roti de dindes 13,6,2,4,

Chou fleur 2,

Petit suisse 2,

Cake 2,4,1,5,12

Mardi

Taboulé 14,6,4

Santé de bœuf 13,6,2,4,

Ratatouille 2

Brie 2,

Fruit

Mercredi

Salade coleslaw
14,6,1,13

Poulet au sirop d'érable 13,6,2,4,

Potatoes campagnarde 2

Pane cake 2,1,4

Coulis aux bleuets

Jeudi

Concombre à la crème 14,6,2

Steak de veau 13,6,2,4,

Macaronis 2,4,1

Yaourt aromatisé 2

Fruit

Vendredi

Végétarien

Tomate en salade 14,6,

Omelette 2,4,1

Pomme vapeur 2

Tomme grise 2,

Compote



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 10 aout au 14 aout 2026



Lundi

Végétarien

 **Salade de lentilles**
14,6,

 **Saucisses végétales**
2,4,12,13

 **Haricots plats 2,**

Semoule au lait
2,1,4

Fruit

Mardi

Taboulé 14,6,4

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

 **Carottes 2** 

Fromage blanc
2,

Fruit

Mercredi

 **Salade de pâtes** 
14,6,1,4

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

 **Courgettes 2** 

Fourme d'Ambert 2 

Fruit

Jeudi

 **Tomate au basilic** 
14,6,

 **Blanquette de veau**
13,6,2,4,

 **Riz aux champignons 2,** 

Tomme de montagne 2 

Glace 2,4,1,5,12

Vendredi

 **Pastèque**

Rosbif froid
mountarde 14,6

 **Salade de**
pomme de terre
2

Cantal 2, 

Crème vanille 2



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