



Menus

Semaine du 14 septembre au 18 septembre 2026



Lundi

Betteraves rouges 14,6,

Chipolata 6,13,4,2,

Lentilles 2,13,6,

Tomme grises 2,

Fruit

Mardi

salade verte 14,6,

Bourguignon 2,1,6,13,

Pâtes 2,1,4,

Fromage blanc 2,

Crème vanille 2,

Mercredi

Concombre Bulgare 14,6,2

Poulet rôti 13,6,2,4,

jardinière de légumes 2

Petit suisse 2

Clafoutis 5,2,4,1

Jeudi

Salade de riz 14,6,

Poisson meunière 13,6,2,4,3,7,11

Ratatouille 2,4,

Saint Paulin 2

Banane

Vendredi

Végétarien
 Tomate en salade 6,14,

Steak végétal 13,6,2,4,5,12

Frites / rösti 2,

Brie 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 21 septembre au 25 septembre 2026



Lundi

Melon

Roti de dinde 6,13,4,2,

Pommes de terre aux herbes 2,

Yaourt aux fruits

Glace 2,4,1,5,12

Mardi

Taboulé 14,6,4

Jambon braisé au jus 2,4,6,13

Carottes 2,

Cantal 2,

Fruit

Mercredi

Salade verte 14,6,

Brandade de poisson 13,6,2,4,3,7,11

Babybel 2

Salade de fruits

Jeudi

Végétarien

Concombre 14,6,

Bolognaise végétale 13,6,2,4,5

Tortis 2,4,1

Tomme 2

Crème chocolat 2,

Vendredi

Piémontaise 6,14,1

Sauté de veau 13,6,2,4,

Cordiale de légumes 2,

Fromage blanc

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