

Menus

Semaine du 19 octobre au 23 octobre 2026



Lundi

Céleri rémoulade
14,6,1

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

Riz 2,

Tomme de montagne 2,

Salade de fruits

Mardi

Haricots verts vinaigrette 14,6

Roti de porc
2,

Gratin de crozet
1,4

Fromage blanc 2,

Fruit

Mercredi

Potage jardinier 2,4

Bœuf bourguignon
13,6,2,

Carottes 2

Camembert 2

Grillé aux pommes
2,4,1,5,12

Jeudi

Taboulé 14,6,4

Picata de Poulet
13,6,2,4,

Petits pois
2,

St Paulin 2

Fruit

Vendredi

Végétarien

Salade verte
6,14,

Hachis végétal
13,6,2,4,5

Saint Nectaire 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 26 octobre au 30 octobre 2026



Lundi

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

 **Jambon grillé 13,6,2,4**

 **Poêlée de légumes 2,**

Babybel 2, 

Fruit

Mardi

Végétarien

 **Carottes râpées 14,6**

 **Dal de lentilles corail 2,13,6**

 **Riz créole 2** 

Yaourt nature 2,

Compote 

Mercredi

 **Velouté d'Automne 2,4**

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

 **Pâtes 2,4,1** 

St Nectaire 2 

Fruit 

Jeudi

 **Salade verte 6,14,** 

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

 **Jardinière de légumes 2,**

Savaron 2

Riz au lait 2,4,

Vendredi

 **Chou en salade 6,14,**

 **Poulet à la crème 13,6,2,4,** 

 **pomme de terre 2,**

Fromage blanc 2,

Salade de 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