



# Menus

Semaine du 14 octobre au 18 octobre 2024



## Lundi

🏠 **Tomate en salade**  
6,14

🏠 **Boulette sauce napolitaine**  
2,14,4,1,12,13

🏠 **Pâtes** 2,1,4

**Yaourt nature**  
2

**Fruit**



## Mardi

### Végétarien

🏠 **Salade de riz ibérique** 6,14

🏠 **Tortilla de pomme de terre**  
1,4,2,

🏠 **Salade** 6,14

**Emmental** 2

**Compote**

## Mercredi

🏠 **Salade marocaine**  
6,14

🏠 **Poulet** 6,14,4,2

🏠 **Couscous** 2,4

**Kiri** 2

**Banane**

## Jeudi

🏠 **Chicon vinaigrette**  
6,14

🏠 **Waterzooi de poisson** 13,4,2,3,7,11,1

🏠 **Julienne de légumes** 2,13

**Tomme blanche** 2

**Gaufre** 1,4,2,

## Vendredi

**Salade coleslaw**  
6,14,1

🏠 **Steak haché**  
6,14,13,4,2,

**Frites / Paillasson**

**Babybel** 2

**Sundae caramel**  
2,5

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison de circonstances techniques, logistiques ou d'approvisionnement.

👉 *Bon appétit* 👈



LOCAL



FAIT MAISON



BIO

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