



Menus

Semaine du 21 octobre au 25 octobre 2024



Lundi

- 🏠 **Céleri rémoulade**
6,14,1
- 🏠 **Poisson Bordelaise**
13,4,2,3,7,11,1
- 🏠 **Riz** 2, 
- Tomme de montagne** 2 
- Salade de fruits**

Mardi

- 🏠 **Betteraves rouges** 6,14 
- 🏠 **Diot de Savoie**
1,4,2,
- 🏠 **Gratin de crozet**
6,1,2,4
- Fromage blanc** 2
- Orange**

Mercredi

- 🏠 **Potage jardinier**
2
- 🏠 **Bœuf Bourguignon** 
6,14,4,2
- 🏠 **Haricots verts** 2 
- Camembert** 2
- Grillé aux pommes** 6,1,4,2

Jeudi

- 🏠 **Taboulé** 6,14,4
- 🏠 **Poulet rôti** 13,4,2 
- 🏠 **Petits pois /carottes** 2, 
- Saint Paulin** 2
- Compote**

Vendredi

- Végétarien**
- 🏠 **Salade verte** 6,14 
 - 🏠 **Hachis végétal**
6,14,13,4,2,1,12
 - Kiri** 2
 - Fruit** 



LOCAL



FAIT MAISON



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