



# Menus



**Semaine du 28 octobre au 31 octobre 2024**

## Lundi

🏠 **Salade de pomme de terre** 6,14,1,4

🏠 **Chipolatas** 13,4,2,1 

🏠 **Poêlée de légumes** 2,

**Babybel** 2

**fruit**

## Mardi

### Végétarien

🏠 **Carottes râpées** 6,14

🏠 **Dal de lentille corail** 1,4,2,

🏠 **Riz créole** 6,1,2,4 

**Yaourt nature** 2

**Compote**

## Mercredi

🏠 **Velouté d'Automne** 2,4,13

🏠 **Blanquette de veau** 6,14,4,2 

🏠 **Pâtes** 2 

**St nectaire** 2 

**Fruit**

## Jeudi

🏠 **Salade verte** 6,14 

🏠 **Poisson en sauce** 13,4,2,3,7,11,

🏠 **Jardinière de légumes** 2,

**Kiri** 2

**Crème vanille** 2

## Vendredi

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