



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

🏠 **Dale 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