



Menus

Semaine du 18 novembre au 22 novembre 2024



Lundi

- Salade de riz** 6,14
- Bœuf en daube** 13,4,2,14
- Carottes** 2
- Tomme blanche** 2
- Crème caramel** 2

Mardi

- Macédoine de légumes** 6,1,2,4
- Saucisse de Toulouse** 1,4,2,13
- Frites /pomme paillasson**
- Fromage blanc** 2
- Fruit**

Mercredi

- Velouté de légumes** 4,2,13
- Hachis parmentier** 14,4,2,13,
- Emmental** 2
- Crêpe au sucre** 5,4,2,1,12,

Jeudi

Végétarien

- Salade de lentilles** 6,14
- Gratin de légumes** 13,4,2
- Yaourt sucré** 2
- Fruit**

Vendredi

- Céleri rémoulade** 6,14,4,1
- Filet de colin meunière** 6,14,13,4,2,1,12,11,7,3
- Pâtes** 2,13,6
- Cantal** 2
- Compote de poire**



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