



# Menus

**Semaine du 9 décembre au 13 décembre 2024**



## Lundi

-  **Carottes vinaigrette** 6,14, 
-  **Paupiette de veau** 13,4,2,1,6
- Frites/pomme paillasson**
- Yaourt nature** 2 
- Fruit** 

## Mardi




-  **Betterave rouge** 6,14, 
-  **Saucisse grillée** 6,14,13,4,2,1 
-  **Gratin de pâtes** 2,4,1 
- Fromage blanc** 2
- Fruit** 

## Mercredi






-  **Taboulé** 4,2,13
-  **Bœuf bourguignon** 4,2,13, 
-  **Haricots verts** 2, 
- Camembert** 2
- Crème vanille** 2

## Jeudi

### Végétarien

-  **Oeuf mayonnaise** 6,14,1
-  **Parmentier de légumes** 13,4,2,12
- Tomme blanche** 2 
- Fruit**

## Vendredi

-  **Endives en salade** 6,14,
-  **Poisson bordelaise** 6,14,13,4,2,12,11,7,3
-  **Riz créole** 2, 
- Croc lait** 2
- Compote** 

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