



Menus

Semaine du 27 Janvier au 31 Janvier 2025



Lundi

☰ **Macédoine de légumes** 6,14,1,4

☰ **Steak haché** 13,4,2

☰ **Torsade** 2,1,4



Fromage blanc 2

Fruit

Mardi

Carottes râpées 6,14,

☰ **Cassolette de poisson** 6,14,13,4,2,1,3,11,7

Frites /pommes paillardées

Cantal 2

Yaourt aux fruits 2

Mercredi

☰ **Salade verte** 6,12

☰ **Truffade** 4,2

Jambon cru 2,6

Petit suisse 2

Pomme cuite

Jeudi

☰ **Crudités sauce soja** 6,14,4,12

Nems 12,4,2,1,

☰ **Riz cantonnais** 2,4,1,12

Croc lait 2

Ananas au sirop

Vendredi

Végétarien

Taboulé 6,14,4

☰ **omelette** 6,13,4,2,1,12

☰ **Carottes persillées** 2,

Saint Nectaire 2

Fruit

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