



Menus

Semaine du 17 février au 21 février 2025



Lundi

- Betteraves rouges 6,14
- Chipolatas 13,4,2,1
- Pomme de terre 2
- Emmental 2
- Fruit

Mardi

- Rosette 6,14,4,2,12
- Cuisse de poulet 13,4,2
- Brocolis 2
- Fromage blanc 2
- Tarte aux pommes 2,1,4,5,12,

Mercredi

- Salade verte 6,14
- Sauté de veau 4,2,13
- Tortis 2,6,1,4
- Cantal 2
- Yaourt aux fruits 2

Jeudi

Végétarien

- Salade de lentilles 6,14
- omelette 6,13,4,2,1,12
- Poêlée de légumes 2,4,1,12
- Yaourt 2
- Fruit

Vendredi

- Macédoine de légumes 6,14,4,1,13
- Poisson en sauce 6,13,4,2,1,3,11,7
- Frite / pomme paillasson 2,
- Camembert 2
- Salade de fruits

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