



Menus

Semaine du 31 mars au 04 avril 2025



Lundi

Céleri rémoulade
6,14,1,4,2

🏠 **Escalope de poulet**
6,13,4,2,

🏠 **Flageolets** 2,

Cantal 2

Crème vanille
2

Mardi

🏠 **Salade de pâtes**
6,14,1,4,2

🏠 **Roti de Veau**
13,4,2,6

🏠 **Duo de courgettes** 2,

Emmental 2

Ananas au sirop

Mercredi

Quiche aux légumes
6,13,1,4,2

🏠 **Jambon blanc grillé** 4,2,13,6

🏠 **Frites / pommes rissolées** 2,

Petit suisse 2

Kiwi

Jeudi

🏠 **Carottes vinaigrette** 6,14,

🏠 **Blanquette de poisson** 6,13,4,2,1,3,11,7

🏠 **Jardinière de légumes** 4,2,13

Kiri 2

Clafoutis
5,12,4,2,1,

Vendredi

Végétarien

🏠 **Salade au gouda**
6,14,2

🏠 **Chili végétal**
6,4,2,1,5,13,12

🏠 **Riz** 2,

Fromage blanc 2

Banane

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