



Menus

Semaine du 14 avril au 18 avril 2025



Lundi

🍽️ **Tomates vinaigrette**
6,14,

🍽️ **Santé de volaille**
6,13,4,2,

🍽️ **Pâtes** 2,1,4

Brie 2

Salade de fruits

Mardi

🍽️ **Salade piémontaise** 6,14,

🍽️ **Steak haché** 4,2,6,13

🍽️ **Brocolis** 2,13,6

Yaourt 2

pommes

Mercredi

Coleslaw
6,13,1,14

🍽️ **Poisson en sauce**
6,13,4,2,1,3,11,7

🍽️ **Riz aux champignons** 2,

Tomme blanche 2

Pomme cuite

Jeudi

🍽️ **Concombre** 14,6

🍽️ **Saucisse d'auvergne**

🍽️ **Haricots blancs tomates** 2,6,13,

Fromage blanc 2

Glace
12,4,2,1,5

Vendredi

Végétarien

🍽️ **Carottes râpées**

Pané fromager
6,4,2,1,14

Frites/rösti 2

Saint nectaire 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