



Menus

Semaine du 28 avril au 2 mai 2025



Lundi

Carottes râpées

6,14,

☰ **Steak haché**
6,13,4,2,

☰ **Riz créole Bio** 2,

Saint Paulin 2

Fruit

Mardi

Taboulé 6,14,4

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

☰ **Choux fleurs Bio** 2,

Tomme blanche 2

Crème vanille 2

Mercredi

☰ **Salade verte**
6,14,

☰ **Saucisse de Toulouse** 6,13,4,2,1,

☰ **Purée** 2,

Saint nectaire 2

Compote Bio

Jeudi

Vendredi

Végétarien

☰ **Pomme de terre en salade** 6,14,

☰ **Quenelle à la tomate** 6,13,4,2,1,

☰ **Épinards Bio** 2,

Emmental 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