









Menu Écoles



Paulhac

Semaine 40 - Du 30 Septembre au 04 Octobre 2024

<p>Lundi 30/09/24</p>	<p>Salade de pommes de terre Pilons de poulet rôtis  Petits pois  Fromage  Compote</p>	<p>1/2/3/4/5/7/8/9/10/12 1/2/3/4/5/6/7/9/10 1/10 1</p>
<p>Mardi 01/10/24</p> 	<p>Salade verte aux radis Chili sin carne <i>plat complet</i> Fromage Fruit de saison</p>	<p>1/2/3/10/12 1</p>
<p>Mercredi 02/10/24</p>		
<p>Jeudi 03/10/24</p>	<p>Haricots verts en salade Paupiette de veau au jus  Pâtes  Fromage Fruit de saison </p>	<p>1/2/3/4/5/6/7/9/10 1/2/3/9/10/11/12 1</p>
<p>Vendredi 04/10/24</p>	<p>Salade de pâtes Poisson pané Champignons cuisinés Fromage Fruit de saison </p>	<p>1/2/3/4/5/7/8/9/10/12 1/2/4/12 1/2/3/4/5/8/9/10/12 1</p>

Liste des allergènes majeurs entrant dans la composition de la recette ou présents à l'état de traces lors de la fabrication des denrées : 1 : lait - 2 : gluten - 3 : œuf - 4 : poisson - 5 : sulfites - 6 : fruits à coques - 7 : crustacés - 8 : mollusques - 9 : soja - 10 : céleri - 11 : arachides - 12 : moutarde - 13 : sésame - 14 : lupin



Production : Cuisine Centrale - chemin de Balza 31660 Bessières (N°agrément : 31.066.016)
Numéro de téléphone : 05.34.26.01.32



L'origine de nos viandes bovines est exclusivement française (Loi n°2020-699 du 10 Juin 2020).
Pour les origines des autres viandes, celles-ci sont spécifiées sur le menu affiché de chacun des sites de livraison.
L'équilibre nutritionnel des repas est conforme à la réglementation nutrition 2011 et validé par une diététicienne.
Pour les régimes spécifiques (ex : sans porc, sans viande), un plat de substitution est automatiquement proposé.

N'hésitez pas à contacter la cuisine pour obtenir la liste des allergènes correspondante.

Labels, Fruits et produits locaux : sous réserve de l'approvisionnement