






Menu Écoles



Paulhac

Semaine 48 - Du 25 au 29 Novembre 2024

Lundi 25/11/24	Salade de pommes de terre Paupiette de veau à la crème  Poêlée de légumes Fromage Compote	1/2/3/4/5/7/8/9/10/12 1/2/3/4/5/6/7/9/10 1/2/3/10/12 1
Mardi 26/11/24 	Radis avec du beurre Lasagnes végétariennes <i>plat complet</i> Petits suisses aux fruits Fruit de saison	1 1/2/3/4/6/7/8/9/10/12/13 1
Mercredi 27/11/24		
Jeudi 28/11/24	Brocolis en salade Wings de poulet  Riz aux oignons caramélisés Fromage Fruit de saison 	1/2/3/4/5/8/9/10/12 1/2/9/10/12 1/2/3/10/12 1
Vendredi 29/11/24	Salade de riz Poisson pané Ratatouille Yaourt aromatisé Fruit de saison 	1/10 1/2/4/12 1/2/3/10/12 1

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

