

Menu Écoles



Paulhac

Semaine 49 - Du 02 au 06 Décembre 2024

<p>Lundi 02/12/24</p>	<p>Betteraves 10 Escalope viennoise  2/3/9 Pâtes  1/2/3/9/10/11/12 Fromage 1 Fruit de saison</p>
<p>Mardi 03/12/24</p> 	<p>Taboulé 1/2/3/10/12 Œufs brouillés  1/3 Piperade 1/2/3/4/5/6/7/9/10 Fromage 1 Fruit de saison</p>
<p>Mercredi 04/12/24</p>	
<p>Jeudi 05/12/24</p>	<p>Salade de lentilles 1/10 Rôti de dinde au boursin  1/2/3/4/5/6/7/9/10 Duo de haricots 1/2/3/4/5/8/9/10/12 Fromage 1 Compote</p>
<p>Vendredi 06/12/24</p>	<p>Carottes râpées Poisson sauce curry  1/2/3/4/7/8/10/12 Riz 1/2/3/10/12 Petits suisses aux fruits 1 Fruit de saison</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

