









# Menu Écoles



Paulhac

Semaine 51 - Du 16 au 20 Décembre 2024

<p><b>Lundi</b> 16/12/24</p>	<p>Salade verte Lasagnes <span style="float: right;">1/2/3/4/6/7/8/9/10/12/13</span> <i>plat complet</i>  Fromage <span style="float: right;">1</span> Cocktail de fruits</p>
<p><b>Mardi</b> 17/12/24</p> 	<p>Taboulé <span style="float: right;">1/2/3/10/12</span> Omelette au fromage <span style="float: right;">1/3</span> Haricots verts persillés  <span style="float: right;">1/2/3/4/5/8/9/10/12</span> Fromage <span style="float: right;">1</span> Fruit de saison </p>
<p><b>Mercredi</b> 18/12/24</p>	
<p><b>Jeudi</b> 19/12/24</p>	<p>Salade de pâtes <span style="float: right;">1/2/3/4/5/7/8/9/10/12</span> Rôti de porc au jus  <span style="float: right;">1/2/3/4/5/6/7/9/10</span> Brocolis gratinés <span style="float: right;">1/2/3/4/5/8/9/10/12</span> Fromage <span style="float: right;">1</span> Fruit de saison</p>
<p><b>Vendredi</b> 20/12/24</p>  <p>Repas de Noël</p>	<p>Mousse de canard  <span style="float: right;">1/2/3/10/12</span> Manchons de canard confits  Pommes de terre grenailles Sapin en chocolat <span style="float: right;">1/2/3/6/9</span> Clémentine</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

