

Menu Écoles



Paulhac

Semaine 51 - Du 16 au 20 Décembre 2024

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

