





# Menu Écoles



Paulhac

## Semaine 4 - Du 20 au 24 Janvier 2025

<p><b>Lundi</b> 20/01/25</p>	<p>Taboulé Paupiette de veau sauce moutarde  Carottes vichy Fromage Compote</p>	<p>1/2/3/10/12 1/2/3/4/5/6/7/9/10/12 1/2/3/4/5/8/9/10/12 1</p>
<p><b>Mardi</b> 21/01/25</p> 	<p>Œufs durs mayonnaise Lasagnes végétariennes <i>plat complet</i> Flan Fruit de saison</p>	<p>3/5/12 1/2/3/4/6/7/8/9/10/12/13 1/2/3/4/5/6/7/9/10</p>
<p><b>Mercredi</b> 22/01/25</p>		
<p><b>Jeudi</b> 23/01/25</p>	<p>Salade de chou rouge Sauté de porc aux pruneaux  Semoule  Fromage Fruit de saison</p>	<p>1/2/3/4/5/6/7/9/10 1/2/3/10/12 1</p>
<p><b>Vendredi</b> 24/01/25</p>	<p>Salade de riz Poisson pané Poêlée de légumes Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p>1/10 1/2/3/4/9/12 1/2/3/10/12 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

