

Menu Écoles



Paulhac

Semaine 5 - Du 27 au 31 Janvier 2025

Lundi 27/01/25	Carottes râpées à l'orange Gratin de pâtes à la dinde <i>plat complet</i>  Fromage  Fruit de saison	1/2/3/4/5/6/7/9/10/12/13 1
Mardi 28/01/25 	Salade de pommes de terre Tarte au fromage Ratatouille Fromage  Fruit de saison	1/2/3/4/5/7/8/9/10/12 1/2/3/4/7/8/10/12 1/2/3/10/12 1
Mercredi 29/01/25		
Jeudi 30/01/25 Repas nouvel an Chinois 	Nems Poisson sauce soja Riz cantonnais Tarte à la coco	1/2/3/4/5/6/7/8/9/10/12 1/2/3/4/5/6/7/9/10 1/2/3/4/7/6/9/8/10/12/13 1/2/3/4/6/7/8/9/10/12
Vendredi 31/01/25	Macédoine vinaigrette Nuggets de poulet  Petits pois  Petits suisses aux fruits Fruit de saison	1/2/3/9/10/12 1/10 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

