

Menu Écoles



Paulhac

Semaine 6 - Du 03 au 07 Février 2025

<p>Lundi 03/02/25 Chandeleur</p> 	<p>Salade de lentilles 1/10</p> <p>Filet de poulet sauce crème ail  1/2/3/4/5/6/7/8/9/10/12</p> <p>Haricots verts persillés 1/2/3/4/5/8/9/10/12</p> <p>Fromage 1</p> <p>Crêpe 1/2/3/4/5/9/10/12</p>
<p>Mardi 04/02/25</p> 	<p>Céliéri rémoulade 3/5/10/12</p> <p>Pané de blé végétarien 1/2/3/4/9/10</p> <p>Pâtes  1/2/3/9/10/11/12</p> <p>Crème dessert 1/2/9</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Mercredi 05/02/25</p>	
<p>Jeudi 06/02/25</p>	<p>Endives au bleu 1</p> <p>Sauté de dinde sauce Tex Mex  1/2/3/4/5/6/7/9/10/12</p> <p>Semoule  1/2/3/10/12</p> <p>Fromage 1</p> <p>Fruit de saison</p>
<p>Vendredi 07/02/25</p>	<p>Salade de quinoa 1/2/3/4/5/7/8/9/10/12</p> <p>Nuggets de poisson 1/2/3/4/7/12</p> <p>Carottes sautées 1/2/3/4/5/8/9/10/12</p> <p>Yaourt aux fruits  1</p> <p>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

