

Menu Écoles



Paulhac

Semaine 15 - Du 07 au 11 Avril 2025

| | |
|---|---|
| <p>Lundi 07/04/25</p> | <p>Salade d'endives au bleu 1 Hachis Parmentier 1/2 <i>plat complet</i>  Fromage 1 Cocktail de fruits</p> |
| <p>Mardi 08/04/25</p>  | <p>Salade de pommes de terre 1/2/3/4/5/7/8/9/10/12 Omelette 3 Ratatouille 1/2/3/10/12 Riz au lait 1/2/3 Fruit de saison</p> |
| <p>Mercredi 09/04/25</p> | |
| <p>Jeudi 10/04/25</p> | <p>Taboulé  1/2/3/10/12 Rôti de porc sauce aigre douce  Courgettes sautées  1/2/3/4/5/6/7/9/10/12 Fromage 1 Fruit de saison</p> |
| <p>Vendredi 11/04/25</p> | <p>Betteraves  10 Poisson sauce crème aneth  1/4 Pâtes  1/2/3/9/10/11/12 Fromage 1 Glace 1/2/6/9/11</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

