

Menu Écoles



Paulhac

Semaine 19 - Du 05 au 09 Mai 2025

Lundi 05/05/25	<p>Salade verte</p> <p>Boulettes de bœuf sauce au poivre </p> <p>Frites</p> <p>Fromage</p> <p>Cocktail de fruits</p>	1/2/3/9/10/12
Mardi 06/05/25	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Œufs brouillés  </p> <p>Petits pois </p> <p>Glace</p> <p>Fruit de saison </p>	1/2/3/4/5/7/8/9/10/12 1/3 1/10 1/2/3/6/9/11
Mercredi 07/05/25		
Jeudi 08/05/25	Férié	
Vendredi 09/05/25	<p>Carottes râpées </p> <p>Brandade de poisson</p> <p><i>plat complet</i></p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison</p>	1/2/3/4/5/8/9/10/12 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

