








Menu Écoles



Paulhac

Semaine 19 - Du 05 au 09 Mai 2025

Lundi 05/05/25	Salade verte Boulettes de bœuf sauce au poivre  Frites Fromage Cocktail de fruits
Mardi 06/05/25 	Salade de pommes de terre Œufs brouillés  Petits pois  Glace Fruit de saison 
<p style="text-align: center;">Mercredi 07/05/25</p>	
Jeudi 08/05/25 	<p style="text-align: center;">Férié</p>
Vendredi 09/05/25	Carottes râpées  Brandade de poisson <i>plat complet</i> Fromage Fruit de saison

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

