

Menu Écoles



Paulhac

Semaine 26 - Du 23 au 27 Juin 2025

<p>Lundi 23/06/25</p>	<p>Salade de riz 1/10 Boulettes de porc à la crème d'ail   1/2/3/4/5/6/7/9 Gratin de chou fleur 1/2 Fromage 1 Fruit de saison</p>
<p>Mardi 24/06/25</p> 	<p>Concombre sauce boursin 1/2/3/4/5/8/9/10/12 Bolognaise végétarienne  1/2/6/9/10/12/13 Pâtes  1/2/3/9/10/11/12 Yaourt aromatisé 1 Fruit de saison</p>
<p>Mercredi 25/06/25</p>	
<p>Judi 26/06/25</p>	<p>Salade verte et emmental 1 Steak haché sauce échalote  1/2/3/4/5/6/7/9/10 Riz  1/2/3/10/12 Fromage 1 Fruit de saison</p>
<p>Vendredi 27/06/25</p>	<p>Taboulé 1/2/3/10/12 Poisson meunière 1/2/3/4/8/9/10/12 Purée de pommes de terre 1 Yaourt aux fruits  1 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'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 sous réserve de l'approvisionnement

