

Menu Écoles



Paulhac

Semaine 36 - Du 01 au 05 Septembre 2025

Lundi 01/09/25 C'est la rentrée !!! 	Carottes râpées Lasagnes épinards ricotta <i>plat complet végétarien</i> Fromage Compote 1/2/3/4/6/7/8/9/10/12/13 1
Mardi 02/09/25	Salade de riz Blanc de poulet thym citron  Haricots beurre Liégeois au chocolat Fruit de saison 1/10 1/2/3/4/5/6/7/9/10 1/2/3/4/5/8/9/10/12 1/9
Mercredi 03/09/25	
Jeudi 04/09/25	Concombre sauce yaourt Emincé de porc aux pruneaux  Semoule  Fromage Fruit de saison 1/2/3/4/5/7/8/9/10/12 1/2/3/4/5/6/7/9/10 1/2/3/10/12 1
Vendredi 05/09/25	Mini crêpe Nuggets de poisson Petits pois Yaourt aromatisé Fruit de saison 1/2/3/4/6/9/12 1/2/3/4/6/7/8/9/10/12/13 1/10 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'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