

Menu Écoles



Paulhac

Semaine 42 - Du 13 au 17 Octobre 2025

Lundi 13/10/25	Charcuterie Sauté de dinde à l'estragon Poêlée de légumes Yaourt aux fruits Fruit de saison	1/2/3/6/12 1/2/3/4/5/6/7/9/10 1/2/3/10/12 1
Mardi 14/10/25	Salade de mâche Boulettes végétariennes sauce rougail Riz Crème dessert Fruit de saison	1/2/3/5/6/10/12/13 1/2/3/10/12 1/2/9
Mercredi 15/10/25		
Jeudi 16/10/25	Macédoine vinaigrette Blanc de poulet sauce crème d'ail Pâtes Fromage Fruit de saison	1/2/3/4/5/6/7/8/9/10/12 1/2/3/9/10/11/12 1
Vendredi 17/10/25	Taboulé Poisson pané Petits pois Fromage Compote	1/2/3/10/12 1/2/3/4/6/7/8/9/10/12/13/14 1/2/3/10/12 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'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



Appellation d'origine Protégée
Bleu-Blanc-Cœur



Agriculture Biologique
Fait Maison



Origine France
Origine Union Européenne

