

Menu Écoles



Paulhac

Semaine 48 - Du 24 au 28 Novembre 2025

Lundi 24/11/25	Salade de pommes de terre 1/2/3/4/5/7/8/9/10/12 Paupiette de veau  1/2/3/4/5/6/7/9/10 Haricots verts persillés  1/2/3/4/5/8/9/10/12 Fromage 1 Compote
Mardi 25/11/25 	Carottes râpées à l'orange Riz cantonnais végétarien 1/2/3/9/10/12 <i>plat complet</i> Mousse au chocolat 1/9 Compote
Mercredi 26/11/25	
Jeudi 27/11/25	Salade verte Coquiflette au poulet 1/2/3/9/10/11/12/13 <i>plat complet</i>  1 Fromage Fruit de saison
Vendredi 28/11/25	Taboulé 1/2/3/10/12 Poisson meunière 1/2/3/4/8/9/10/12 Gratin de potiron 1/2 Yaourt aromatisé 1 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'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