










**Paulhac**

**Semaine 49 - Du 01 au 07 DECEMBRE 2025**

Midi

<b>Lundi</b> <b>01/12/25</b>	Macédoine vinaigrette Sauté de dinde sauce forestière  Poêlée Méridionale Fromage  Fruit de saison 	1/3/10  1
<b>Mardi</b> <b>02/12/25</b>	Carottes rapées Saucisse de Toulouse  Haricots blancs cuisinés Crème dessert Fruit de saison	1/2/3/6/3/10/1/2/13  1/10  1/2
<p align="center"><b>Mercredi</b> <b>03/12/2025</b></p>		
<b>Jeudi</b> <b>04/12/25</b>	Rosette Roti de dinde au jus  Pâtes au gruyère Liégeois  Cocktail de fruits	1/2/3/4/5/6/7/8  1/2/3/9/10/11/12  1
<b>Vendredi</b> <b>05/12/25</b>	Taboulé Poisson Meunière  Gratin de chou fleur Yaourt aux fruits Compote	1/2/3/4/8/9/10/12  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'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

