



Paulhac

Semaine 49 - Du 01 au 07 DECEMBRE 2025

Midi

Lundi 01/12/25	Macédoine vinaigrette Sauté de dinde sauce forestière  Poêlée Mérédionale Fromage  Fruit de saison 	1/3/10 1
Mardi 02/12/25	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

Mercredi 03/12/2025

Jeudi 04/12/25	Rosette Roti de dinde au jus  Pates au gruyère Liégeois  Cocktail de fruits	1/2/3/4/5/6/7/8 1/2/3/9/10/11/12 1
Vendredi 05/12/25	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