



**MENU ÉCOLE**  
**Paulhac**



Semaine 51 du 15 Décembre au 21 Décembre 2025

**Midi**

Lundi 15/12/2025	<b>Betteraves</b> <b>Pilons de poulet rôtis</b>  <b>Purée de carottes</b>  <b>Fromage</b> <b>Fruits au sirop</b>	10 0 1 1 0
Mardi 16/12/2025 	<b>Salade verte</b> <b>Hachis parmentier végétarien</b>  <b>Plat complet</b> <b>Fromage</b> <b>Flan chocolat</b>	0 1/2 0 1 1
Jeudi 18/12/2025	<b>Carottes rapées</b>  <b>Sauté de porc aux pruneaux</b>  <b>Semoule</b>  <b>Petits suisses</b> <b>Fruit de saison</b>	0 1/2/3/4/5/6/7/9/10 2 1 0
Vendredi 19/12/2025 	<b>Mousse de canard</b> <b>Fondant au poulet farcis</b>  <b>Gratin dauphinois</b>  <b>Bûche de Noël</b> <b>Père Noël en chocolat</b>	1/2/3/5/6/9/12 1/2/3/4/5/6/7/8/9/10/11/12 1/2/3/4/5/8/9/10/12 1/2/3/6/9/11/13
<i>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:saja - 10:céleri - 11:arachides - 12:moutarde - 13:sésame - 14:lupin</i>		
<small>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</small>		
<small>Pour les régimes spécifiques (ex: sans porc, sans viande), un plat de substitution sera automatiquement proposé. N'hésitez pas à contacter la cuisine pour obtenir la liste des allergènes correspondants.</small>		

Labels: sous réserve de l'approvisionnement



Appellation d'origine Protégée



Bleu-Blanc-Cœur



Origine France



MSC Pêche Durable



Agriculture Biologique



Fait Maison



Label Rouge



Origine France



Origine Union Européenne



Haute Valeur Environnementale