



## MENU ÉCOLE Paulhac



**Semaine 8 du 16 au 22 FEVRIER 2026**

**Midi**

Lundi 16/02/2026	<b>Céleri rémoulade</b> <b>Risotto dinde et champignons</b> <b>(Plat complet )</b> <b>Yaourt aux fruits</b> <b>Fruit de saison</b>	3/5/10/12 1/2/9/10 0 1 0
Mardi 17/02/2026 	<b>Salade de blé</b> <b>Œufs brouillés</b> <b>Piperade</b> <b>Fruit de saison</b> <b>Beignets (mardi gras)</b>	1/2/3/4/5/7/8/9/10/12 1/3 1/2/10 0 1/2/9
Jeudi 19/02/2026	<b>Nems aux légumes</b> <b>Sauté de poulet sauce soja</b> <b>Riz Thai</b> <b>Salade fruits exotique</b> <b>Biscuits à la coco</b>	2/9 1/2/3/4/5/6/7/9/10 1/2/3/10/12 0 1/2/3/6/9/13
Vendredi 20/02/2026	<b>Feuilleté fromage</b> <b>Colin sauce hollandaise</b> <b>Semoule</b> <b>Petits suisses aux fruits</b> <b>Fruit de saison</b>	1/2/3/6/9 1/2/3/4/5/6/7/9/10/12 1/2/3/10/12 1 0
<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:soja - 10:céleri - 11:arachides - 12:moutarde - 13:sésame - 14:lupin</i>		
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		
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.		

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