



## MENU ÉCOLE

### Paulhac



Semaine 8 du 16 au 22 FEVRIER 2026

Midi

<b>Lundi</b> <b>16/02/2026</b>	<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
 <b>Mardi</b> <b>17/02/2026</b> 	<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
 <b>Jeudi</b> <b>19/02/2026</b>	<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
<b>Vendredi</b> <b>20/02/2026</b>	<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

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

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

