



MENU ÉCOLE
Paulhac



Semaine 7 du 09 FEVRIER au 15 FEVRIER 2026

Midi

Lundi 09/02/2026	Taboulé Haut de cuisse de poulet sauce thym citron Carottes sautées persillées Fromage Compote	 1/2/3/10/12 1/2/3/4/5/6/7/9/10 1/2/3/4/5/8/9/10/12 1 0
Mardi 10/02/2026 	Salade verte aux radis Hachis parmentier végétarien Plat complet Fromage Flan à la vanille	 1/2 1 1
Jeudi 12/02/2026	Carottes râpées ciboulette Sauté de porc aux pruneaux Semoule  Fromage Fruit de saison 	 1/2/3/4/5/6/7/9/10 2 1
Vendredi 13/02/2026	Salade de riz façon niçoise Poisson pané citron Brocolis  Yaourt aromatisé Fruit de saison 	 1/2/3/4/5/7/8/9/10/12 1/2/3/4/6/7/8/9/10/12/13/14 1/2/3/4/5/8/9/10/12 1
<p><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></p>		
<p>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</p>		
<p>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.</p>		

Labels: sous réserve de l'approvisionnement