



MENU ÉCOLE Paulhac



Semaine 11 Du 09 Mars au 15 Mars 2026

Midi

LUNDI 09/03/2026	Salade de pommes de terre Wings de poulet Epinards béchamel Fromage  Cocktail de fruits	1/2/3/4/5/7/8/9/10/12
		1/2/3/6/9/10/12
		1/2
		1
		0
MARDI 10/03/2026 	Carottes rapées Curry de pois chiche Riz  Fromage  Compote	1/2/3/4/6/7/8/9/10/12
		10/12
		1/2/3/10/12
		1
		0
JEUDI 12/03/2026	Betteraves en salade Colombo de porc Semoule  Fromage Fruit de saison 	1/2/3/10/12
		1/2/3/4/5/6/7/9/10/12
		1/2/3/10/12
		1
		0
VENDREDI 13/03/2026	Salade de pâtes Nuggets de poisson Purée de potimarron 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
		1/10
		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



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