



MENU ÉCOLE Paulhac



Semaine 13 Du 23 Mars au 29 Mars 2026

Midi

LUNDI 23/03/2026	Salade verte oignons frits Sauté de poulet au curry  Courgettes sautées Fromage blanc Fruit de saison 	1/2/11 1/2/3/4/5/6/7/9/10 1/2/3/4/5/8/9/10/12 1 0
MARDI 24/03/2026	Salade de tomates  Merguez Frites Fromage  Crème dessert	1/2/3/4/5/7/8/9/10/12 1/2/3/10 0 1 1
 JEUDI 26/03/2026	Salade Mexicaine Burritos à la viande (Plat complet)  Fromage Pomme à la cannelle	10 1/2/3/4/5/6/7/9/10/12 1/2/3/9/10/11/12 1 0
 VENDREDI 27/03/2026	Salade de pâtes Nuggets de blé Haricots beurre persillés Yaourt Nature  Compote 	3/5/10/12 1/2/3/6/7/8/9/10/14/11/12 /14 1/2/3/4/5/8/9/10/12 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

