



MENU ÉCOLE Paulhac



Semaine 12 Du 16 Mars au 22 Mars 2026

Midi

LUNDI 16/03/2026	Macédoine vinaigrette Roti de dinde sauce tomate  Pâtes  Yaourt aux fruits  Fruit de saison 	10 1/2/3/4/5/6/7/9/10/12 1/2/3/9/10/11/12 1 0
MARDI 17/03/2026 	Salade de pomme de terre  Flan de légumes Plat Complet végétarien Fromage Yaourt aromatisé	1/2/3/4/5/7/8/9/10/12 1/2/3/10 0 1 1
JEUDI 19/03/2026	Taboulé Nuggets de poulet Pôelée légumes divers Fromage  Flan vanille	10 1/2/3/4/5/6/7/9/10/12 1/2/3/9/10/11/12 1 0
VENDREDI 20/03/2026	Carottes râpées  Poisson sauce aigre douce  Blé aux petits légumes  Fromage Pâtisserie (Far breton)	1/2/3/4/5/7/8/9/10/12 1/2/3/10 1/2/3/10/12 1 1

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