



MENU ÉCOLE Paulhac



Semaine 15 Du 06 Avril au 12 Avril 2026

Midi

LUNDI 06/04/2026	Férié	
MARDI 07/04/2026 	Salade de pâtes Pané végétal Ratatouille Fromage  Yaourt aromatisé	1/2/3/4/5/7/8/9/10/12 1/2/3/4/6/7/8/9/10/12/13 1/2/10 1 1
JEUDI 09/04/2026	Salade de boulgour Blanquette de poulet Courgettes sautées à l'ail Fromage  Compote	1/2/3/4/5/7/8/9/10/12 1/2/3/4/5/6/7/9/10/12 1/2/3/4/5/8/9/10/12 1 0
VENDREDI 10/04/2026	Macédoine mayonnaise Poisson sauce paprika Semoule  Fromage  Cocktail de fruits	3/5/12 4 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



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