



MENU ÉCOLE
Paulhac



Semaine 19 Du 04 Mai au 10 Mai 2026

Midi

<p>LUNDI 04/05/2026</p>	<p>Salade de tomates Rôti de dinde aux épices du soleil Boulgour Yaourt aux fruits Cocktail de fruits</p>	<p>0 1/2/3/4/5/6/7/9/10 1/2/3/10/12 1 0</p>
<p>MARDI 05/05/2026</p>	<p>Salade de pommes de terre Flan de carottes au cumin (Plat complet végété) Fromage Yaourt aromatisé</p>	<p>1/2/3/4/7/8/9/10/12 1/2/3/6/9/10/12 0 1 1</p>
<p>JEUDI 07/05/2026</p>	<p>Salade de riz Haut de cuisse de poulet rôties Courgettes sautées à l'ail Fromage Fruit de saison</p>	<p>1/2/3/4/5/6/7/8/9/10/12 1/2/3/6/9/10/12 1/2/3/4/5/8/9/10/12 1</p>
<p>VENDREDI 08/05/2026</p>	<p>FERIE</p>	
<p>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</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

