



MENU ÉCOLE **Paulhac**



Semaine 39 Du 21 Septembre au 27 Septembre 2026
Midi

LUNDI 21/09/2026	Betteraves en salade Rôti de dinde sauce boursin  Pâtes  Emmental BIO  Pomme BIO 	10 1 2 1 0
MARDI 22/09/2026 	 Salade de pomme de terre Omelette  Carottes à la crème  Fromage Fromage blanc	1/2/3/4/5/7/8/9/10/12 4 1 1 0
JEUDI 24/09/2026	Taboulé Nuggets de poulet Haricots verts persillés  Fromage Cake au citron maison	1/2/3/10/12 1 0 1 0
VENDREDI 25/09/2026	Macédoine mayonnaise Poisson pané  Purée de pomme de terre Petits suisses aux fruits Fruit 	4/10 2/3/4/9 1 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