



Menus de la semaine du 21 au 25 novembre

publié le 25/11/2022

COLLEGE BLAISE PASCAL
 Rue Pasteur - ARGENTON LES VALLEES
 79150 ARGENTONNAY
 Tel : 05 49 65 70 54
 Courriel : ce.0790003z@ac-poitiers.fr
 Site du collège : www.collegeblaisepascal.com

MENUS DU 21 AU 25 NOVEMBRE

(sous réserve de disponibilité des produits - Viandes d'origine France)

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes	Cake aux légumes d'hiver	Butternut râpé au maïs BIO	Salade verte aux lardons
	Carottes BIO mayonnaise	Salade de noix de pécan et bacon	
Dos de colin sauce Dugléré	Chili sin carné	Escalope de dinde aux airelles	Langue de bœuf sauce tomates
			Sauté de porc à l'estragon
Fenouil à la crème BIO	Salade	Purée de patate douce BIO	Poêlée de légumes
Choux fleurs BIO		Haricots verts	Courge spaghetti BIO
Salade		Salade	Salade
Fromage blanc BIO au miel	Yaourt aromatisé	Jus de pommes local	Fromage
Yaourt aromatisé	Crème anglaise		
Fruits de saison	Clafoutis aux abricots	Brownies à la citrouille et aux pommes	Fruits de saison
	Pancake		

L'Adjoint gestionnaire,
 L'Adjoint
 Gestionnaire

 R. CHAUVIERE

BIO
 La Principale,

 C. EME

COLLEGE BLAISE PASCAL
Rue Pasteur - ARGENTON LES VALLEES
79150 ARGENTONNAY
Tel : 05 49 65 70 54 ou 05 49 65 94 64

INGREDIENTS ALLERGENES UTILISES DANS LES RECETTES DES PLATS



Un allergène est une substance ou une particule capable de provoquer une réaction allergique (ou d'intolérance) chez certaines personnes préalablement sensibilisées, lorsqu'elles sont à son contact (avec la peau, par inhalation ou par ingestion)

Si vous savez allergique à l'un des allergènes indiqués dans le tableau suivant, choisissez vos plats en conséquence.

MENUS DU 21 AU 25 NOVEMBRE	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Salade														
Pain	x													
LUNDI														
Potage de légumes														
0														
Dos de colin sauce Dalgère				x			x						x	
Fenouil à la crème BIO							x							
Choux fleurs BIO							x							
Fromage blanc BIO au miel							x							
Yaourt aromatisé							x							
Fruits de saison														
0														
MARDI														
Cake aux légumes d'hiver	x		x				x							
Carottes BIO mayonnaise			x							x			x	
Chili sin carné	x													
0														
0														
0														
Yaourt aromatisé							x							
Crème anglaise			x				x							
Clafoutis aux abricots	x		x				x							
Pancake	x		x				x							
MERCREDI														
Butternut râpé au maïs BIO										x			x	
Salade de noix de pécan et bacon										x			x	
Escalope de dinde aux aïelles							x							
0														
Purée de patate douce BIO							x							
Haricots verts							x							
Jus de pommes local														
0														
Brownies à la citrouille et aux	x							x						
0														
JEUDI														
Salade verte aux lardons										x			x	
Langue de bœuf sauce tomates														
Sauté de porc à l'estragon														
Poêlée de légumes							x		x					
Courge spaghetti BIO							x							
Fromage							x							
0														
Fruits de saison														
0														

Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de Pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia, noix du Queensland, noix de coco.
Anhydride Sulfureux et Sulfites : plus de 10 mg/kg
Céréales contenant du Gluten : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut



Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.