



Menus de la semaine du 5 au 9 décembre

publié le 02/12/2022

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 05 AU 09 DECEMBRE

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Choux rouges BIO vinaigrette	Houmous	Foie gras mi cuit, toast	Maquereaux à la moutarde
Radis noir râpé BIO	Endives à l'emmental	Mousse de canard	
Dos de colin sauce au beurre blanc	Riz cantonnais végétal	Farci de volaille aux marrons	Pâtes carbonara
Flan de julienne de légumes		Farci de volaille forestière	
Carottes au cumin		Gratin Dauphinois	
Salade	Salade	Poêlée de Noël	
Fromage	Entremets pistache	Brie BIO	Fromage blanc à la vanille
	Yaourt aromatisé	Tomme de chèvre BIO	Yaourt aromatisé
Flan pâtissier	Fruits de saison	Buche à la pate à tartiné	Fruits de saison
Riz au lait au caramel		Buche aux fruits rouges	

L'Adjoint gestionnaire,

 R. CHAUVIERE

BIO 
 La Principale,

 C. EMIE

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

[illegible]

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