Menus de la semaine du 22 au 26 janvier

publié le 22/01/2024

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 22 AU 26 JANVIER

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Bouillon de volaille vermicelles BIO	Rillettes de lieu fumé	Choux blanc BIO vinaigrette	Betteraves BIO, maïs mayonnaise
Potage de légumes BIO	Pâté de campagne	Carottes à l'orientale	
Escalope de porc au paprika	Blanquette de veau à l'ancienne	Matelote de l'océan	Œufs durs sauce mornay
Escalope de dinde au curry	Sauté de volaille basquaise		Brouillade d'œufs
Salsifis à la provençale	Blé pilaf	Pennes BIO	Haricots plats
Courgettes au cumin	Boulgour BIO		Courges spaghettis BIO à la crème
Salade BIO	Salade	Salade BIO	Salade BIO
Fromage BIO	Crème anglaise	Fromage BIO	Fromage
	Yaourt aromatisé BIO		
Fruits de saison	Fruits de saison	Cocktail de fruits	Brioche perdue, chantilly
		Pomme rôtie caramel beurre salé	

BIO =

L'Adjoint gestionnaire,
R.CHAUVIERE

La Principale,
C. EMIL

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

MENUS DU 22 AU 26 JANVIER	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céléri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Salade										x		x		
Pain	x							x			x			
LUNDI														
Bouillon de volaille vermicelles BIO	x													
Potage de légumes BIO														
Escalope de porc au paprika														
Escalope de dinde au curry														
Salsifis à la provençale														
Courgettes au cumin														
Fromage BIO							x							
0														
Fruits de saison														
0														
MARDI														
Rillettes de lieu fumé	x		x	x						x		x		
Pâté de campagne	x											x		
Blanquette de veau à l'ancienne							x							
Sauté de volaille basquaise														
Blé pilaf	x													
Boulgour BIO	x													
Crème anglaise			x				x							
Yaourt aromatisé BIO							x							
Fruits de saison														
0														
JEUDI														
Chou blanc BIO vinaigrette										x		x		
Carottes à l'orientale										x		x		
Matelote de l'océan				x								x		
0														
Pennes BIO	x						x							
0														
Fromage BIO							x							
0														
Cocktail de fruits														
Pomme rôtie caramel beurre salé							x							
VENDREDI														
0														
Betteraves BIO, maïs mayonnaise			x							x		x		
Œufs durs sauce mornay	x		x				x							
Brouillade d'oeufs			x				x							
Haricots plats							x							
Courges spaghettis BIO à la crème							x							
Fromage							x							
0														
Brioche perdue, chantilly	x		x				x							
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

Académie de Poitiers

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.