



Menus de la semaine du 31 janvier au 4 février

publié le 28/01/2022

COLLEGE BLAISE PASCAL
 Rue Pasteur - ARGENTON LES VALLEES
 79150 ARGENTONNAY
 Tel : 05 49 65 70 54 ou 05 49 65 94 64
 Télécopie : 05 49 65 93 21
 Courriel : cc.0790001x@ac-poitiers.fr
 Site du collège : www.collegeblaisepascal.com

MENUS DU 31 JANVIER AU 04 FEVRIER

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Carottes bulgares	Carottes râpées au maïs BIO	Salade du tigre	Quiche lorraine
Choux rouges		Composition aux saveurs asiatiques	Flammekueche
Cuisse de poulet à l'estragon	Sauté de porc au curry Sauté de poulet au curry	Neni, samoussa et boulette	Saucisse de bœuf
Lentilles	Boullgour à la mexicaine	Riz cantonnais	Épinard à la crème Ratatouille
Salade	Salade	Salade	Salade
Yaourt brassé fraise BIO	Fromage BIO	Douceur coco, mangue et litchi	Fromage BIO
Fromage blanc BIO au miel			
Fruits de saison	Panna cotta BIO Mousse au chocolat	Dim Sum	Fruits de saison

Menu adapté en lien avec la crise sanitaire liée à la covid-19.



L'Adjoint responsable,

R. CHAUVIERE

La Principale,

C. EME



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.

MENUS DU 31 JANVIER AU 04 FEVRIER	Gluten	Crustacé	Ouf	Poisson	Arachide	Soja	Leit	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Saïade														
Pain	x							x						
LUNDI														
Carottes bulgares						x								
Choux rouges										x		x		
0														
Cuisse de poulet à l'estragon												x		
Lentilles	x					x								
0														
Yanurt brassé fraise BIO						x								
Fromage blanc BIO au miel						x								
Fruits de saison														
0														
MARDI														
Carottes râpées au miel BIO										x		x		
0														
Sauté de poulet au curry						x						x		
Sauté de porc au curry						x						x		
Boudgour à la mexicaine	x													
0														
Fromage BIO						x								
0														
Panna cotta BIO						x								
Mousse au chocolat		x												
MARDI														
Saïade du porc					x						x	x		
Composition aux saveurs asiatiques					x						x	x		
Nem, samoussa et boulette	x				x	x			x		x			
0														
Riz cantonais	x		x				x							
0														
Douceur coco, mangue et litchi						x								
0														
Dim Sum	x		x			x								
0														
VENDREDI														
Quiche lorraine	x		x			x								
Flammekueche	x					x								
Saucisse de bœuf														
0														
Épinard à la crème						x								
Ratatouille														
Fromage BIO						x								
0														
Fruits de saison														
0														

Fruits à coque : 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.