



Menus de la semaine du 14 au 18 novembre

publié le 10/11/2022

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 14 AU 18 NOVEMBRE

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pain perdu à la parisienne	Potage parmentier BIO	Taboulé d'hiver	Céleri rémoulade au fromage blanc BIO
Bruschetta	Velouté de potiron BIO	Betteraves BIO vinaigrette	
Cuisse ou haut de cuisse de poulet à l'américaine	Lasagne de poisson au poireau	Galette de patate douce et lentilles corail	Rôti de bœuf BIO
			Sauté de dinde basquaise
Haricots verts		Petits pois fermiers	Frites
Choux de Bruxelles		Épinard à la crème	
Salade	Salade	Salade BIO	Salade BIO
Fromage	Yaourt aromatisé BIO	Fromage	Fromage
	Entremet praliné		
Fruits de saison	Fruits de saison	Gâteau yaourt aux poires	Gratin de pommes au lait de coco
		Tarte normande	Cocktail de fruits



L'Adjoint gestionnaire,

R. CHAUVIERE

La Principale

LE PRINCIPAL
 EME

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.

MENUS DU 14 AU 18 NOVEMBRE	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Salade														
Pain	x													
LUNDI								x						
Pain perdu à la parisienne	x		x				x							
Bruschetta	x						x			x		x		
0														
Cuisse ou haut de cuisse de poulet à	x													
Haricots verts							x							
Choux de Bruxelles							x							
Fromage							x							
0														
Fruits de saison														
0														
MARDI														
Potage parmentier BIO							x							
Velouté de potiron BIO							x							
Lasagne de poisson au poireau	x		x	x			x							
0														
0														
0														
Yaourt aromatisé BIO							x							
Entremet praliné							x	x						
Fruits de saison														
0														
JEUDI														
Taboulé d'hiver	x								x					
Betteraves BIO vinaigrette										x		x		
Galette de patate douce et lentilles	x		x											
0														
Petits pois fermiers														
Epinard à la crème							x							
Fromage							x							
0														
Gâteau yaourt aux poires	x		x				x							
Tarte normande	x		x				x							
VENDREDI														
Céleri remoulade au fromage blanc							x		x	x				
0														
Rôti de bœuf BIO														
Sauté de dinde basquaise														
Frites	x				x									
0														
Fromage							x							
0														
Gratin de pommes au lait de coco	x						x							
Cocktail de fruits														

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.