



Menus de la semaine du 28 novembre au 2 décembre

publié le 25/11/2022

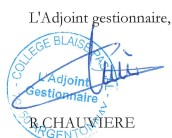
COLLEGE BLAISE PASCAL
 Rue Pasteur - ARGENTON LES VALLEES
 79150 ARGENTONNAY
 Tel : 05 49 65 70 54
 Courriel : ce.0790003z@ac-poitiers.fr
 Site du collège : www.collegeblaise-pascal.com

MENUS DU 28 NOVEMBRE AU 02 DECEMBRE

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pâté de foie ou de campagne	Salade strasbourgeoise	Céleri rémoulade BIO à la moutarde à l'ancienne	Betteraves vinaigrette
Pain de poisson	Salade de pâtes au surimi	Choux rave BIO râpés	
Sauté de veau BIO au curry	Escalope de porc au paprika	Blanquette de la mer	Galette au gouda
Sauté de dinde d'uroc	Filet de poulet au paprika		
Macaronis	Gratin de choux fleurs BIO	Riz provençal	Blettes BIO à la tomate
	Purée de butternut BIO		Purée de carottes
Salade	Salade	Salade	Salade
Petit pot de crème au chocolat	Fromage	Fromage	Fromage
Yaourt aromatisé			
Fruits de saison	Fruits de saison	Indulgent au miel des ruches du Conseil départemental des Deux-Sèvres	Gâteau au chocolat
			Broyé



L'Adjoint gestionnaire,

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

MENUS DU 28 NOVEMBRE AU 02 DECEMBRE	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Salade														
Pain	x							x						
LUNDI														
Pâté de foie ou de campagne			x				x			x				
Pain de poisson			x							x		x		
Sauté de dinde duroc														
Sauté de veau BIO au curry														
Macaronis	x		x				x							
Petit pot de crème au chocolat			x				x							
Yaourt aromatisé							x							
Fruits de saison														
MARDI														
Salade strasbourgeoise			x							x		x		
Salade de pâtes au surimi	x	x	x	x						x		x		
Escalope de porc au paprika														
Filet de poulet au paprika														
Gratin de choux fleurs BIO	x						x							
Purée de betternaut BIO							x							
Fromage							x							
Fruits de saison														
JEUDI														
Céleri remoulade BIO à la moutarde									x	x		x		
Choux rave BIO ripés										x		x		
Blanquette de la mer		x		x			x							
Riz provençal														
Fromage							x							
Indulgent au miel des ruches du			x				x							
VENDREDI														
Betteraves vinaigrette										x		x		
Galette au pouda	x		x				x		x					
Blettes BIO à la tomate														
Purée de carottes							x							
Fromage							x							
Gâteau au chocolat	x		x				x							
Brovè	x		x				x							

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.