



Menus de la semaine du 2 au 6 janvier

publié le 03/01/2023

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 02 AU 06 JANVIER

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Betteraves vinaigrette	Salade bistrot	Carottes râpées BIO mais
	Poireaux BIO vinaigrette	Cake aux légumes et fromage	
	Poisson pané	Steak végétal aux lentilles corails	Paleron braisé
			Sauté de porc à l'estragon
	Macaroni	Purée de patate douce BIO	Pommes de terre rissolées
		Purée de céleri et pomme de terre	
	Salade	Salade	Salade
	Fromage	Fromage	Yaourt
			Entremets vanille
	Clafoutis aux abricots	Poire au chocolat	Fruits de saison
	Gâteau aux pêches	Compote de pommes	

Adjoint gestionnaire,
 Gestionnaire

R.CHAUVIERE

La Principale

C.EME



INGRÉDIENTS ALLERGÈNES UTILISÉS 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 02 AU 06 JANVIER	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Salade														
Pain	x							x		x	x	x		
LUNDI														
0														
0														
0														
0														
0														
0														
0														
0														
MARDI														
Betteraves vinaigrette										x		x		
Poireaux BIO vinaigrette										x		x		
Poisson pané	x			x			x							
0														
Macaroni	x						x							
0														
Fromage							x							
0														
Clafoutis aux abricots	x		x				x							
Gâteau aux pêches	x		x				x							
MERCREDI														
Salade bistrot	x	x								x		x		
Cake aux légumes et fromage	x		x				x			x				
Steak végétal aux lentilles corail	x						x							
0														
Purée de patate douce BIO							x							
Purée de céleri et pomme de terre							x	x						
Fromage							x							
0														
Poire au chocolat							x							
Compote de pommes														
JEUDI														
Carottes râpées BIO mais										x		x		
Paleron braisé														
Sauté de porc à l'estragon														
Pommes de terre rissolées														
0														
Yaourt							x							
Entremets vanille							x							
Fruits de saison														
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.