



Menus de la semaine du 16 au 20 janvier

publié le 13/01/2023

COLLEGE BLAISE PASCAL
 Rue Pasteur - ARGENTON LES VALLEES
 79150 ARGENTONNAY
 Tel : 05 49 65 70 54
 Courriel : ex.07900032@ac-poitiers.fr
 Site du collège : www.collegeblaisepascal.com

MENUS DU 16 AU 20 JANVIER

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Feuilleté campagnard	Œufs mayonnaise	Choux blanc BIO	Bettcraves vinaigrette
Croque monsieur	Pâté de campagne	Rotabaga BIO rôtés	
Fiscalope de porc charcutière	Blanquette de veau	Filet de poisson pané	Galette de blé au fromage et épinards
Filet de poulet au curry	Blanquette de porc		
Trio de choux	Riz pilaf	Coquillettes	Haricots verts
Salaisins persillés			
Salade	Salade	Salade	Salade
Fromage blanc BIO au miel	Fromage	Fromage	Fromage
Yaourt BIO aromatisé			
Fruits de saison	Cake à la carotte	Potage au four au caramel beurre salé	Fruits de saison
	Amandine aux poires	Cocktail de fruits	

L'Adjoint gestionnaire,


 R. CHAUMIERE

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 16 AU 20 JANVIER	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Salade														
Pain	x													
LAURENT														
Pâtisseries complètes	x		x				x							
Compote d'abricots	x						x							
Pât de nouilles au curry														
Escalope de porc, citrouille										x				
Trio de choix							x							
Salade persillés							x							
Fromage blanc BIO au miel							x							
Yaourt BIO aromatisé							x							
Fruits de saison														
MAGNET														
Croûtes maroquins			x							x			x	
Pât de compagne	x		x							x				
Blancquette de veau							x							
Blancquette de porc							x							
Riz pilaf							x							
Fromage							x							
Cake à la carotte	x		x											
Amandine aux poires	x		x				x	x						
CHOIX BLANC BIO														
Riz vapeur BIO râpé										x			x	
Pât de poisson blanc	x		x	x										
Coquillettes	x		x				x							
Fromage							x							
Pomme au four au caramel beurré							x							
Codons de fruits														
HERBES														
Herbes de vinaigrette										x			x	
Galette de blé au fromage	x						x							
Haricots verts							x							
Fromage							x							
Fruits de saison														

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.