

Menus de la semaine du 10 au 14 janvier

publié le 07/01/2022

COLLEGE BLAISE PASCAL.

Rus Pasteur - ARGENTON LES VALLEES
7919 ARGENTONNAY
Tel: 05 49 63 70 54 ou 05 49 65 94 64
Télécopie: 05 94 69 32 21
Couniel: ce.07990013e@nc-poitiens.fr
Site du collège: www.collegerblaisepenseal.com

(sous réserve	de disponibilité des produ	its - Viandes d'origine Fran	nce ou UE)			
LUNEN	MARDE	JEUDI	VENDREDI			
Carottes mayonnaise	Pamplemousse		Friand au fromage			
ialade aux trois fromages	Salade de pâtes à la grecque	Américan salade	Gougère su fromage			
Joue de bœuf façon goulash	Chili sin carné	Lasagne bolognaise	Beaufilet de hoki pané			
Purée de potiron			Courgettes sautées au basilie			
Salade	Salade	Salade	Salade			
Fromage	Œufs au lait		Entremet vanille			
	Yaourt aromatisé BIO	Fromage	Petits suisses aromatisės			
Gåteau yaourt	Fruits de saison	Crumble de pommes et spéculoos	Fruits de saison			
Quatre quart au citron		Iles flottantes	The second			
Achien adapté en lien avec	la crise sanitaire liée à l	la covid-19,	BIO = AB			

COLLEGE BLAISE PASCAL Rise Passeur - ARCIENTON LES VALLEES 79150 ARCIENTONNAY TE: 05 49 65 70 54 ps 05 49 65 94 64 INGREDIENTS ALLERGENES UTILISES DANS LES RECETTES DES PLATS







Un alliergène est une substance ou une particule capable de provoquer une reaction allergique (ou d'intolerance) chez certaines personnes préalablement sensibilisées, lorsqu'elles sont à son contact (evec la peau, par inhelation ou par ingestion.

Si vous vous savez allergique à l'un des allergènes indiques dans le fableau suivant, choississez vos plats en consèquence.

MENUS DU 10 AU 14 JANVIER	Gluten	Crustacé	Œnţ	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céléri	Moutarde	Graine de sésame	Suffites	Lupin	
Salade										×		×		
Pain	×							×			×			
LUNDI			33							100				
Carottes mayonnaise			X			1/2				х				
Salade aux trois fromages	- 7		0.00				X.			×		×		
0														
Jone de bœuf façon goulash	×									7		×		Ų.
Purée de potiron	9 E						х			3		- 1		
0	5 5													
Fromage							х							
0														
Găteau yaourt	×		х				х							
Quatre quart au citron	×		×				×			-				
MARDI	J 15						100							
Pamplemousse	7 %													
Salade de pites à la grecque	ж						×			х		ж		_
0														
Chili sin camé	х													
0										1				_
0														
Œufs au lait			×			-	×	3 9						_
Yaourt aromatisé BIO							×							
Fruits de saison														_
0														
JEGUH												1 18		_
Américan salade										ж.		x		_
0														
Losagne bolognaise	×		×				×							
0	7 1					-								_
0	1													_
0														
Fromage							×							_
0														
rumble de pommes et spéculoos	×						×	×						_
lles flottantes	1		×				×	- 1		1 1		1		
VENDREDI							-						_	_
Friand au fromage	х		x				×							
Gougère au fromage	×		X.		\neg		×							_
Beaufilet de hoki pané	×		×		×	x	×							
0			-		-									-
Courgettes sautées au basilic							х							
O O							-							
Entremet vanille							х							
Petits suisses aromatisés							×							-
Fruits de saison														_
0													_	-

Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de Pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia, noix du Oversaland, noix de Reseau.

du Queensland, noix de coco.

Anhydride Sulfureux et Sulfites : plus de 10 mg/kg

Céréales contenant du Gluten : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamu



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.