Menus de la semaine du 28 février au 4 mars

publié le 28/02/2022

COLLEGE BLAISE PASCAL
Rue Pasteur - ARGENTON LES VALLEES
79150 ARGENTONNAY
Tel : 05 49 65 70 54 ou 05 49 65 94 64
Télécopie : 05 49 65 93 21
Courriel : ce.0790003z@ac-poitiers.fr
Site du collège : www.collegeblaisepascal.com

MENUS DU 28 FEVRIER AU 04 MARS

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Cake au potimarron emmental	Butternut râpée BIO	Choux blanc à la vendéenne	Carottes BIO mayonnaise
Salade de riz au surimi	Céleri rémoulande au fromage blanc BIO	Endives mimolette et noix	
Filet de poisson meunière	Steak de lentilles corails	Gratin camarguais BIO	Langue de bœuf à l'ancienne
			Estouffade de boeuf BIO
Gratin de choux fleur	Mogettes de vendée		Haricots verts
Salade	Salade	Salade	Salade
Flan vanille BIO	Flan coco	Fromage	Fromage
Yaourt aromatisé BIO	Yaourt aromatisé BIO		
Fruits de saison	Fruits de saison	Génoise à la confiture BIO	Far breton
			Gateau yaourt aux abricots

Menu adapté en lien avec la crise sanitaire liée à la covid-19,

BIO =

L'Adjoint gestionnaire,

R.CHAUVIERE

La Principale,

C. EME

COLLEGE BLAISE PASCAL
Rue Pasteur - ARGENTON LES VALLEES
79150 ARGENTONNAY
Tel : 05 49 65 70 54 ou 05 49 65 94 64

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 indiques dans le tableau suivant, choisissez vos plats en conséquence.

MENUS DU 28 FEVRIER AU 04 MARS	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céléri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Salade										x		x		
Pain	x							x			x			
LUNDI														
Cake au potimarron emmental	x		x				x							
Salade de riz au surimi				x						x		x		
0														
Filet de poisson meunière	x		x	x	x	x	x							
Gratin de choux fleur	x						x							
0														
Flan vanille BIO							x							
Yaourt aromatisé BIO							x							
Fruits de saison														
0														
MARDI														
Butternut râpée BIO										x		x		
Céleri rémoulande au fromage							x		x	x				
0														
Steak de lentilles corails	X		x				x							
Mogettes de vendée	X						x							
0														
Flan coco			X				x	x						
Yaourt aromatisé BIO							x							
Fruits de saison														
0														
JEUDI														
Choux blanc à la vendéenne							x			x		x		
Endives mimolette et noix							x	x		x		x		
Gratin camarguais BIO	x											x		
0														
0														
0														
Fromage							x							
0														
Génoise à la confiture BIO	x		x											
0														
VENDREDI														
Carottes BIO mayonnaise			x							x		x		
0														
Langue de bœuf à l'ancienne							x			x				
Estouffade de boeuf BIO	x											x		
Haricots verts							x							
0														
Fromage							x							
0														
Far breton	x		x				x							
Gateau yaourt aux abricots	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.