Menus de la semaine du 22 au 26 mai

publié le 17/05/2023

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 22 AU 26 MAI

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes mayonnaise	Betteraves vinaigrette	Salade à la mimolette	Cake aux courgettes
Salade verte aux lardons	Salade camarguaise	Radis **BIO** beurre	
Joue de porc à la moutarde	Raviolis gratinés	Filet de poisson frais, sauce à l'oseille	Galette à l'emmental
Rognons à la crème			
Coquillettes		Flan de légumes	Mogette à la tomate
		Fenouil à la crème **BIO**	
Salade	Salade	Salade	Salade
Crème anglaise	Fromages	Entremets chocolat	Fromages
Yaourt aromatisé **BIO**		Yaourt aromatisé	
Fruits de saison	Liégeois au chocolat	Fruits de saison	Clafoutis aux abricots
	Liégeois à la vanille		Gâteau yaourt à la rhubarbe

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

MENUS DU 22 AU 26 MAI	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Salade										x		x		
Pain	x							x			x			
LUNDI														
Carottes mayonnaise			x							x		x		
Salade verte aux lardons	x									x		x		
Rognons à la crème														
Jesse de porc à la moutarde										x				
Coquillettes	x		x				x							
0														
Crème anglaise			x				x							
Yaourt aromatisé BIO							x							
Fruits de saison														
0														
MARDI														
Betteraves vinaigrette										x		x		
Salade camarguaise			x							x		x		
Ravioli gratinés	x		x				x							
0														
0														
0														
Fromages							x							
0														
Liégeois au chocolat							x							
Liégeois à la vanille							x							
JEUDI														
Salade à la mimolette	x		x				x							
Radis BIO beurre							x							
Filet de poisson frais, sauce à							x							
0														
Flan de légumes			x				x		x					
Fenouil à la crème BIO							x							
Entremets chocolat							x							
Yaourt aromatisé							x							
Fruits de saison														
0														
VENDREDI														
0														
Cake aux courgettes	x		x				x			x		x		
Galette à l'emmental	x		x				x							
0														
Mogette à la tomate														
0														
Fromages							x							
0														
Clafoutis aux abricots	x		x				x							
Gâteau yaourt à la rhubarbe	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.