



Menus de la semaine du 18 au 22 octobre

publié le 15/10/2021

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.0790003e@ac-poitiers.fr
 Site du collège : www.collegeblaisepascal.com

MENUS DU 18 AU 22 OCTOBRE			
(sous réserve de disponibilité des produits - Viandes d'origine France ou UE)			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Choux rouges vinaigrette	Salade de betteraves et œufs durs	Feuilleté du courtill Galette fromagère et aillée Ambrosine bonne et parfaite & Composte orangée Champignons sautés aux épices Blanc manger Tartiflette aux fruits secs	Œufs mimosa
Salade d'endives, mimolette et noix	Salade à l'avocat et tomates		Saucisses fraîches
Filet de saumon poêlé	Kitchari		Blé à la tomate et au basilic
Épinards à la crème			Salade
Courgettes au cumin			Petits suisses
Salade	Salade		Flan coco
Fromage	Crème anglaise		Fruits de saison
	Yaourt		
Tapioca au chocolat	Fruits de saison		
Riz au lait aux fraises			

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

L'Adjoint gestionnaire,


 R. CHAUVIERE
 L'Adjoint gestionnaire
 COLLEGE BLAISE PASCAL
 79150 ARGENTONNAY

La Principale,


 C. EME
 La Principale
 COLLEGE BLAISE PASCAL
 79150 ARGENTONNAY



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 18 AU 22 OCTOBRE	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Salade														
Pain	x							x						
LUNDI														
Choux rouges vinaigrette										x			x	
Salade d'endives, mimolette et noix							x	s		x		x		
0														
Filet de saumon poêlé				x										
Epinards à la crème							x							
Courgettes au cumin							x							
Fromage														
0														
Tapioca au chocolat							x							
Riz au lait aux fraises	x						x							
MARDI														
Salade de betteraves et oignons durs			x							x		x		
Salade à l'avocat et tomates										x		x		
0														
Kitchari	x		x				x		x	x				
0														
0														
Crème anglaise			x			x	x							
Yaourt							x							
Fruits de saison														
0														
JEUDI														
Feuilleté du courtil	x		x				x							
Galette fromagère et aillée	x		x				x							
Ambrosine bonne et parfaite	x											x		
0														
Composte orangée														
Champignons sautés aux épices							x							
Blanc manger			x				x							
0														
Taillis aux fruits secs	x		x				x	x						
0														
VENDREDI														
Oufs mimosa			x							x				
0														
Saucisses fraîches	x		x				x							
0														
Blé à la tomate et au basilic	x													
0														
Petits suisses							x							
Flan coco			x				x	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.