



Menus de la semaine du 23 au 27 mai

publié le 20/05/2022

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 23 AU 27 MAI

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Bruschetta	Radis au beurre		
	Pamplemousse		
Galette à l'emmental	Lasagne bolognaise		
Flageolets			
Salade	Salade		
Yaourt BIO	Fromage		
Crème anglaise			
Fruits de saison	Parfait glacé au caramel		

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

BIO = 

L'Adjoint Gestionnaire,

 R. CHAUVIERE

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 MAI	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Salade														
Pain	x							x						
LUNDI														
Bruschetta	x						x							
0														
0														
Galette à l'emmental	x						x		x					
Flageolets														
0														
Yaourt BIO							x							
Crème anglaise			x				x							
Fruits de saison														
0														
MARDI														
Rachis au beurre							x							
Pamplemousse														
0														
Lasagne bolognaise	x		x				x							
0														
0														
0														
Fromage							x							
Parfait glacé au caramel			x				x							
0														
JEUDI														
0														
0														
0														
0														
0														
0														
0														
0														
0														
0														
VENDREDI														
0														
0														
0														
0														
0														
0														
0														
0														
0														
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.