



Menus de la semaine du 20 au 24 juin

publié le 17/06/2022

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 20 AU 24 JUIN

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Piémontaise	Betteraves Bulgares BIO	Cake courgettes/chèvre	
Salade Marco Polo	Salade de tomates		
Escalope de dinde panée	Colin sauce citron	Omelette portugaise	Pique-nique
Poêlée de légumes	Boulgour courgettes BIO	Ratatouille	
Salade	Salade	Salade	
Fromage	Flan au chocolat BIO	Fromage	
	Yaourt aromatisé BIO		
Fruits de saison	Cocktail de fruits	Tarte aux fruits	
	Compote pommes, rhubarbes BIO		

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

L'Adjoint gestionnaire,

L'Adjoint
 Gestionnaire
 R. CHALVIERE

La Principale

LE PRINCIPAL
 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 savez allergique à l'un des allergènes indiqués dans le tableau suivant, choisissez vos plats en conséquence.

MENUS DU 20 AU 24 JUIN	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Salade														
Pain	x							x			x			
LUNDI														
Piémontaise	x		x						x					
Salade Marco Polo	x	x	x	x						x				
0														
Escalope de dinde panée	x		x											
Poelée de légumes							x							
0														
Fromage							x							
0														
Fruits de saison														
0														
MARDI														
Betteraves Bulgares BIO						x								
Salade de tomates									x			x		
Colin sauce citron				x			x							
0														
Bouillottes courgettes BIO	x						x							
0														
Flan au chocolat BIO							x							
Yaourt aromatisé BIO							x							
Cocktail de fruits														
Compote pommes, rhubarbes BIO														
JEUDI														
Cake courgettes/chèvre	x		x				x			x				
0														
Omelette portugaise			x				x							
0														
Ratatouille														
0														
Fromage							x							
0														
Tarte aux fruits	x		x				x							
0														
VENDREDI														
0														
Pique-nique	x	x		x	x		x			x		x		
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.