



Menus de la semaine du 4 au 8 juillet

publié le 01/07/2022

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 04 AU 08 JUILLET

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Concombre à la crème BIO	Tarte au brie		
Tomates au surimi vinaigrette	Feuilleté au saint nectaire		
Cuisse de poulet rôti	Saucisses de bœuf BIO, coulis de tomates		
Harclois verts persillés	Coquillettes		
Salade	Salade		
Fromage	Fromage		
Flan pâtissier maison	Crêpe à la compotée de fraises et chantilly		
Frangipane			

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



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.

[illegible]

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