



Menus de la semaine du 12 au 16 septembre

publié le 16/09/2022

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 12 AU 16 SEPTEMBRE

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Tomates BIO à l'échalote	Maquereaux à la moutarde	Gaspacho de tomate BIO	Cake aux courgettes et brie BIO
Carottes râpées maïs	Salade camarguaise	Salade bistrot	
Dos de lieu sauce citron	Émincé de poulet à la tomate	Rougail saucisse	Lasagne de légumes
	Carbonade de bœuf BIO	Saucisse de bœuf BIO	
Épinards à la crème	Carottes vichy	Riz créole BIO	
Courgettes sautées	Flan de légumes		
Salade	Salade	Salade BIO	Salade BIO
Fromage	Entremets chocolat BIO	Fromage	Petit pot de crème vanille
	Yaourt aromatisé BIO		Yaourt aromatisé BIO
Flan pâtissier	Fruits de saison	Bugnes briochées confiture abricot	Fruits de saison
Semoule au lait			

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

L'Adjoint Gestionnaire,

 R. CHAUVIERE

BIO 
 La Principale,

 C. EME

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

MENUS DU 12 AU 16 SEPTEMBRE	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Salade														
Pain	x													
LENDI								x						
Tomates BIO à l'échalote										x				
Carottes râpées mais											x			
0														
Dos de lieu sauce citron				x				x						
Épinards à la crème								x						
Courgettes sautées														
Fromage							x							
0														
Flan pâtissier	x		x					x						
Semoule au lait	x							x						
MARDI														
Maquereaux à la moutarde				x						x				
Salade camarguaise										x				
Emincé de poulet à la tomate												x		
Carbonade de bœuf BIO														
Carottes vieilles								x						
Plat de légumes			x					x						
Entremets chocolat BIO								x						
Yaourt aromatisé BIO								x						
Fruits de saison														
0														
JEUDI														
Gaspacho de tomate BIO														
Salade bistrot	x		x							x			x	
Rougi saucisse														
Saucisse de bœuf BIO														
Riz créole BIO								x						
0														
Fromage								x						
0														
Bugnes briochées confiture abricot	x		x					x						
0														
VENDREDI														
Cake aux courgettes et brie BIO	x		x				x			x				
0														
Lasagne de légumes	x		x					x						
0														
0								x						
0														
Petit pot de crème vanille	x							x						
Yaourt aromatisé BIO								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.