



Menus de la semaine du 3 au 7 octobre

publié le 30/09/2022

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.collegeblaise-pascal.com

MENUS DU 03 AU 07 OCTOBRE

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes BIO mayonnaise	Salade de pâtes, maïs et mimolette	Celeri rémoulade BIO	Quiche lorraine
Salade aux trois fromages	Salade de tomates BIO à la corse	Pamplemousse	Tarte au brie
Joue de porc à la moutarde ancienne	Falafel	Spaghettis bolognaise au bœuf BIO	Dos de colin, sauce basilic
Rognons de bœuf au cidre			
Purée de brocolis et pommes de terre	Lentilles		Gratin provençal
Salade	Salade	Salade BIO	Salade BIO
Fromage	Entremets vanille BIO	Fromage	Yaourt aromatisé BIO
Palmier feuilleté	Fruits de saison	Tiramisu au chocolat	Fruits de saison

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



L'Adjoint gestionnaire,


 R. CHAUVIERE

L'Principal

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

MENUS DU 03 AU 07 OCTOBRE	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Salade														
Pain	x													
LUNDI								x			x			
Carottes BIO mayonnaise			x							x		x		
Salade aux trois fromages							x					x		
Rognons de bœuf au cidre												x		
Toué de porc à la moutarde										x				
Purée de brocolis et pommes de 0							x							
Fromage 0							x							
Palmier feuilleté 0	x		x				x							
MARDI														
Salade de pâtes, mais et mimolette	x		x				x			x		x		
Salade de tomates BIO à la corse							x							
Falafel 0	x		x											
Lentilles 0	x													
Entremets vanille BIO 0							x							
Fruits de saison 0														
JEUDI														
Céleri rémoulade BIO			x						x	x		x		
Pamplemousse														
Spaghettis bolognaise au bœuf BIO 0	x		x											
0														
Fromage 0							x							
Tiramisu au chocolat 0	x		x				x							
VENDREDI														
Quiche lorraine	x		x				x							
Tarte au brie	x		x				x							
Dos de colin, sauce basilic 0				x			x							
Gratin provençal 0	x													
Yaourt aromatisé BIO 0							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.