Menus de la semaine du 17 au 21 octobre

publié le 14/10/2022

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 17 AU 21 OCTOBRE

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza au fromage	Radis red meat BIO vinaigrette	Patate douce râpée, maïs BIO	Taboulé
Pizza au légumes	Salade de mâche et mimolette	Salade fraicheur	
Kitchari	Filet de hoki pané	Bourguignon de dinde	Parmentier de canard
		Bœuf BIO à la provençale	
	Petits pois à la française	Carottes sautées à l'ail	
		Purée de potiron BIO	
Salade	Salade	Salade BIO	Salade BIO
Petit pot de crème à la vanille	Fromage	Fromage	Yaourt aromatisé
Yaourt aromatisé			Flan coco
Fruits de saison	Semoule aux fruits rouges	Brioche perdue	Fruits de saison
	Flan pâtissier		

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

BIO

L'Adjoint gestionnaire,
R.CHAUVIERE

La Principale,
C. EME

COLLEGE BLAISE PASCAL
Rue Pasteur - ARGENTON LES VALLEES
79150 ARGENTONNAY
Tel : 05 49 65 70 54 ou 05 49 65 94 64

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 indiques dans le tableau suivant, choisissez vos plats en conséquence.

MENUS DU 17 AU 21 OCTOBRE	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céléri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Salade										x		x		
Pain	x							x			x			
LUNDI														
Pizza au fromage	x						x							
Pizza au légumes	x						x							
0														
Kitchari									x	x				
0														
0														
Petit pot de crème à la vanille			x				x							
Yaourt aromatisé							x							
Fruits de saison														
0														
MARDI														
Radis red meat BIO vinaigrette										x		x		
Salade de mâche et mimolette							x			x		x		
Filet de hoki pané	x		x	x	x	x	x							
0														
Petits pois à la française														
0														
Fromage							x							
0														
Semoule aux fruits rouges	x						x							
Flan pâtissier	x		x				x							
JEUDI														
Patate douce râpée, maïs BIO										x		x		
Salade fraîcheur			x							x		x		
Bourguignon de dinde												x		
Bœuf BIO à la provençale														
Carottes sautées à l'ail														
Purée de potiron BIO							x							
Fromage							x							
0														
Brioche perdue	x		x			x	x							
0														
VENDREDI														
Taboulé	x													
0														
Parmentier de canard							x							
0														
0														
0														
Yaourt aromatisé							x							
Flan coco			x				x	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.