



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.collegeblaise-pascal.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, mais BIO	Taboulé
Pizza au légumes	Salade de mâche et mimolette	Salade fraîcheur	
Kirchari	Filet de hoki pané	Bourguignon de dinde Bœuf BIO à la provençale	Parmentier de canard
	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 Flan pâtissier	Brioche perdue	Fruits de saison

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



L'Adjoint gestionnaire,
 L'Adjoint
 Gestionnaire
 ARGENTONNAY
 R. CHAUVIERE

La Principale,
 LE 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 17 AU 21 OCTOBRE	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Salade														
Pain	x													
LUNDI								x				x		
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 mimolerte										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 rhénais	x		x				x							
MERCREDI														
Patate douce rôtie, miel 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														
JEUDI														
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.