Menus de la semaine du 18 au 22 septembre

publié le 15/09/2023

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 18 AU 21 SEPTEMBRE

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Courgettes BIO à la grecque	Gaspacho BIO	Tomates BIO à l'échalote	Pain de poisson aux petits légumes
Salade fraîcheur	Salade coleslaw BIO	Carottes BIO râpées maïs	
Lentilles BIO à la cantonnaise	Carbonade de bœuf BIO	Filet de poisson frais mariné	Rougail saucisse
Chili sin carné BIO	Sauté de dinde à l'ancienne		Saucisse de bœuf BIO
	Carottes vichy	Epinard à la béchamel	Riz créole BIO
	Cotes de blettes BIO	Courgettes BIO sautées	
Salade BIO	Salade BIO	Salade BIO	Salade BIO
Œufs au lait	Fromage	Fromage	Petits suisses aux fruits
Yaourt aromatisé BIO			Fromage blanc BIO à la vanille
Fruits de saison	Carré façon muffin aux pépites de chocolat	Flan pâtissier	Fruits de saison
	Carré façon muffin aux pommes	Tapioca au chocolat	

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 84

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 18 AU 21 SEPTEMBRE	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Salade										x		x		
Pain	x							x			x			
LUNDI														
Courgettes BIO à la grecque												x		
Salade fraîcheur			x				x							
Lentilles BIO à la camionnaise			x											
Chili sin carné BIO														
0														
0														
Œufs au lait			x				x							
Yaourt aromatisé BIO							x							
Fruits de saison														
0														
MARDI														
Gaspacho BIO														
Salade coleslaw BIO			x							x		x		
Carbonade de bœuf BIO														
Sauté de dinde à l'ancienne														
Carottes vichy							x							
Cotes de blettes BIO	x						x							
Fromage							x							
0														
Carré façon muffin aux pépites de	x		x				x							
Carré façon muffin aux pommes	x		x				x							
JEUDI														
Tomates BIO à l'échalote										x		x		
Carottes BIO râpées mais										x		x		
Filet de poisson frais mariné				x										
0														
Epinard à la béchamel							x							
Courgettes BIO sautées														
Fromage							x							
0														
Flan pâtissier			x				x							
Tapioca au chocolat							x							
VENDREDI														
Pain de poisson aux petits légumes			x	x										
0														
Rougail saucisse														
Saucisse de bœuf BIO														
Riz créole BIO														
0														
Petits suisses aux fruits							x							
Fromage blanc BIO à la vanille							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.