



Menus de la semaine du 6 au 10 mai

publié le 03/05/2024

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 06 AU 10 MAI

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	Salade bistrot		
Salade mexicaine			
Dos de cabillaud sauce bonne femme	Omlette à l'emmental		
	Oufs durs Aurore		
Pennes BIO	Epinard à la crème		
	Courgettes sautées		
Salade BIO	Salade BIO		
Fromage blanc BIO	Fromage BIO		
Yaourt aromatisé BIO			
Fruits frais	Flan pâtissier		
	Tapioca au chocolat		

BIO = 

L'Adjoint
 gestionnaire,

R. CHAUVIERE



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

[illegible]

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