



Menus de la semaine du 13 au 17 mai

publié le 07/05/2024

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 13 AU 17 MAI			
(sous réserve de disponibilité des produits - Viandes d'origine France)			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade coleslaw	Salade à l'emmental	Courgettes rapées féta	Croque légumes
Salade de chou à l'ananas	Radis asiatiques BIO		Bruschetta
Galette de risotto aux légumes	Cuisse de poulet rôtie	Sauté de porc BIO au curry	Boulettes de bœuf BIO
	Filet de poulet rôti	Sauté de dinde au curry	Boulettes de poulet
Flan de julienne de légumes	Purée de brocolis pomme de terre	Boullgour BIO	Mogettes BIO
Duo de brocolis choux fleurs	Printanière de légumes	Boullgour aux fruits secs	
Salade BIO	Salade BIO	Salade BIO	Salade BIO
Céufs au lait	Fromage BIO	Fromage	Fromage
Yaourt aromatisé BIO			
Fruits frais	Banane rôtie au chocolat	Parfait glacé au caramel salé	Fruits frais
	Soupe de fruits frais		



L'Adjoint
 gestionnaire,

R. CHAUVIERE
 L'Adjoint
 Gestionnaire
 COLLEGE BLAISE PASCAL
 79150 ARGENTONNAY

La Principale,

C. EME
 COLLEGE BLAISE PASCAL
 LE PRINCIPAL
 ARGENTON LES VALLEES

COLLEGE BLAISE PASCAL
Rue PIERRE - ARGENTON LES
VALLÉES
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 indiqués dans le tableau suivant, choisissez vos plats en conséquence.

MENUS DU 13 AU 17 MAI	Gluten	Crustacés	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Salade														
Pain	x													
LUNDI														
Salade colorée		x								x			x	
Salade de chou à l'aromat										x			x	
Galette de risotto aux légumes						x		x						
Ø														
Plan de julienne de légumes			x				x		x					
Duo de brocolis choux fleurs							x							
Chats au lait			x				x							
Yaourt aromatisé BICO							x							
Fruits frais														
Ø														
MARDI														
Salade à l'animal							x			x			x	
Racis asiatiques BICO										x			x	
Cuisse de poulet rôtie														
Filet de poulet rôti														
Purée de brocolis pomme de terre							x							
Printanière de légumes							x							
Fromage BICO							x							
Ø														
Banane rôtie au chocolat							x							
Soupe de fruits frais														
JEUDI														
Courgettes râpées fêta						x			x				x	
Ø														
Sauté de porc BICO au curry														
Sauté de dinde au curry														
Bouillottes BICO	x													
Bouillottes aux fruits secs	x							x						
Fromage							x							
Ø														
Parfait glacé au caramel salé			x				x							
Ø														
VENDREDI														
Bruschetta	x	x					x			x			x	
Croque légumes	x						x							
Boulettes de boeuf BICO			x											
Boulettes de poulet			x											
Mozzetta BICO														
Ø														
Fromage							x							
Ø														
Fruits frais														
Ø														

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.