



Menus de la semaine du 5 au 9 septembre

publié le 05/09/2022

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 05 AU 09 SEPTEMBRE

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé	Pâté de campagne ou de foie	Concombre BIO à la crème	Achards de légumes BIO
Salade de blé nordique	Rillettes de poisson	Radis beurre	
Dos de colin basquaise	Sauté de porc au miel	Sauté de veau BIO marengo	Moussaka de légumes BIO
	Sauté d'émincé de poulet	Blanquette de volaille	
Haricots verts persillés	Pennes	Purée de pommes de terre	
Tomates provençales			
Salade	Salade	Salade BIO	Salade BIO
Fromage	Fromage blanc à la vanille BIO	Fromage	Fromage
	Yaourt aromatisé BIO		
Fruits de saison	Fruits de saison	Cocktail de fruits	Cookie au chocolat
		Sabayon aux pommes	Palet breton

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



L'Adjoint gestionnaire,

L'Adjoint
 Gestionnaire
 R. CHAUVIERE

La Principale,

LE PRINCIPAL
 C. EME



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 05 AU 09 SEPTEMBRE	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Salade														
Pain	x													
LUNDI								x			x			
Taboulé	x													
Salade de blé nordique	x	x		x			x							
Dos de colin basquaise			x									x		
# REF!														
Harcots verts persillés							x							
Tomates provençales	x													
Fromage							x							
O														
Fruits de saison														
O														
MARDI														
Pâté de campagne ou de foie			x			x				x				
Rillettes de poisson				x						x		x		
Sauté de porc au miel														
Sauté d'émincé de poulet														
Pennes	x		x				x							
O														
Fromage blanc à la vanille BIO							x							
Yaourt aromatisé BIO							x							
Fruits de saison														
O														
JEUDI														
Concombre BIO à la crème						x				x				
Radis beurre						x								
Sauté de veau BIO marengo												x		
Blanquette de volaille						x								
Purée de pommes de terre						x								
O														
Fromage						x								
O														
Cocktail de fruits														
Sabon aux pommes			x			x								
VENDREDI														
Achards de légumes BIO														
O														
Moussaka de légumes BIO	x						x							
O														
O														
O														
Fromage						x								
O														
Cookies au chocolat	x		x				x	x						
Palet breton	x		x				x							

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.