



Menus de la semaine du 29 mai au 2 juin

publié le 26/05/2023

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 30 MAI AU 2 JUIN

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
	Pâté de foie	Concombres bulgares	Asperges à la mayonnaise
	Oufs mayonnaise	Chou rouge vinaigrette	
	Escalope de porc panée	Gnocchis de semoule Saint Germain	Filet de poisson frais, sauce basilic
	Sauté de dinde à l'estragon		
	Carottes persillées à la crème	Gratin de choux fleurs	Pennes
	Haricots verts persillés	Petits pois	
	Salade	Salade	Salade
	Crème à la vanille	Fromages	Fromages
	Yaourt aromatisé		
	Fruits de saison	Brownies chocolat	Feuilleté aux fruits

L'Adjoint gestionnaire,

R. CHAUVIERE

La Principale,

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 30 MAI AU 2 JUIN	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Semaine														
Pain	x							x		x	x	x		
LUNDI														
O														
O														
O														
O														
O														
O														
O														
O														
O														
MARDI														
Pâté de foie			x				x							
Œufs mayonnaise			x							x		x		
Farfalle de porc poudé	x													
Sauté de dinde à l'estragon														
Carottes persillées à la crème								x						
Haricots verts persillés								x						
Crème à la vanille			x					x						
Yaourt aromatisé								x						
Fruits de saison														
O														
MERCREDI														
Concombre indigeste							x							
Chou rouge vinaigrette										x		x		
Gnocchi de semoule Saint	x		x											
O														
Gratin de choux fleurs	x						x							
Petits pois														
Fromages								x						
O														
Brownies chocolat	x		x				x	x						
O														
JEUDI														
O														
Asperges à la mayonnaise			x							x		x		
Pâté de saumon frais, sauce huile				x										
O														
Pennes	x		x				x							
O														
Fromages								x						
O														
Feuilleté aux fruits	x		x				x							
O														

Fruits à coque : 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.