



Menus de la semaine du 27 septembre au 1er octobre

publié le 24/09/2021

COLLEGE BLAISE PASCAL
 Rue Pasteur - ARGENTON LES VALLEES
 79150 ARGENTONNAY
 Tel : 05 49 65 70 54 ou 05 49 65 94 64
 Télécopie : 05 49 65 93 21
 Courriel : ce.0790003a@ac-poitiers.fr
 Site du collège : www.collegeblaisepascal.com

MENUS DU 27 SEPTEMBRE AU 01 OCTOBRE

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Toast de sardine	Macedoine de légumes mayonnaise	Concombre à la crème BIO	Endives jambon emmental
Salade de pâtes au sultini	Betteraves BIO vinaigrette	Carottes râpées maïs	
Émincé de dinde kébab	Dos de Colin sauce poireaux	Cordon bleu végétal	Émincé de bœuf stroganoff
Choux de bruxelles	Coquillettes	 Printanière de légumes	Pommes rissolées
Carottes persillées			
Salade	Salade	Salade	Salade
Fromage	Fromage blanc BIO	Fromage	Fromage
	Yaourt BIO		
Fruits de saison	Fruits de saison	Riz au lait caramel	Cocktail de fruits frais
		Semoule au lait chocolat	

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



L'Adjoint gestionnaire,


 L'Adjoint
 Gestionnaire
 M. CHAUVIERE

La Principale,

C. EME


 C. EME

COLLEGE BLAISE PASCAL
Rue Ponsard - ARGENTON LES
VALLÉES
79150 ARGENTONNAY
Tel: 03 49 65 70 54 ou 03 49 65 94 64

INGRÉDIENTS ALLÉRGÈNES UTILISÉS 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 27 SEPTEMBRE AU 03 OCTOBRE	Gluten	Cruelacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Salade														
Pain	x							x						
LUNDI														
Toast de sarlème	x			x			x							
Salade de pâtes au sésame	x	x		x						x			x	
0														
Emietté de dinde L&L&L	x						x						x	
Choux de bruxelles							x							
Carottes persillées							x							
Fromage							x							
0														
Fruits de saison														
0														
MARDI														
Macedoine de légumes maionnaise			x						x	x				
Betteraves BIO vinaigrette										x			x	
0														
Dos de Colin sauce poireaux				x			x							
Coquillettes	x						x							
0														
Fromage blanc BIO							x							
Yaourt BIO							x							
Fruits de saison														
0														
JEUDI														
Concombre à la crème BIO							x							
Carottes râpées riss										x			x	
Cordon bleu végétal	x				x									
0														
Printanière de légumes							x							
0														
Fromage							x							
0														
Riz au lait caramél	x		x				x							
Semoule au lait chocolat	x						x							
VENDREDI														
Lentilles jambon émincé							x							
0														
Emietté de bœuf stroganoff	x						x						x	
0														
Pommes rissolées	x				x									
0														
Fromage							x							
0														
Cocktail de fruits frais														
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