



Menus de la semaine du 13 au 17 juin

publié le 09/06/2022

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.07900032@ac-poitiers.fr
 Site du collège : www.collegeblaisepascal.com

MENUS DU 13 AU 17 JUIN

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Salade de tomates à l'échalote	Quesadillas de queso	Tarte au brie BIO
Pâtèque	Carottes rapées mais BIO		Flammekueche gratinée
Galette de patates douces et lentilles corail	Emincé de porc à la basquaise	Mole Pollano	Boulettes de bœuf hachée
	Emincé de dinde à la basquaise		
Petits pois carottes	Macaroni	Calabacines Salteados Con especias	Tomates provençales
Clafoutis de courgette BIO			Haricots verts persillés
Salade	Salade	Ensalada BIO	Salade BIO
Fromage	Fromage		Fromage
Fruits de saison	Nougat glacé	Bunuelos	Fruits de saison

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

BIO =



L'Adjoint gestionnaire,

(Signature)
 R. CHAUVIERE

La Principale,

(Signature)
 C. EMER



Un allergène est une substance ou une particule capable de provoquer une réaction allergique (ou d'intolérance) chez certaines personnes pré-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 JUIN	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Salade														
Pain	x							x		x		x		
LUNDI														
Melon														
Parfume														
Il														
Galette de patates douces et lentilles			x				x							
Petits pois carottes														
Clafoutis de coing BIO	x		x				x							
Fromage							x							
O														
Fruits de saison														
O														
MARDI														
Salade de tomates à l'échalote										x		x		
Carottes râpées mais BIO										x		x		
Emincé de dinde à la basquaise														
Emincé de porc à la basquaise														
Macarons	x						x							
O														
O														
Fromage							x							
Nougat glacé			x				x	x						
O														
JEUDI														
Quesadillas de queso	x													
O														
Mole Poblano							x				x			
O														
Calabacines Saltadas Con especias														
O														
O														
O														
Bunuelos	x		x				x							
O														
VENDREDI														
Tarte au brie BIO	x		x				x							
Plumekuché gratinée	x						x							
Boulettes de boeuf hachée	x		x											
O														
Tomates provençales	x													
Haricots verts persillés							x							
Fromage							x							
O														
Fruits de saison														
Il														

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.