



Menus de la semaine du 15 au 19 mai

publié le 12/05/2023

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 15 AU 19 MAI

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Acharés de légumes	Salade de pâtes au maïs		
Macédoine de légumes mayonnaise	Salade bistrot		
Blanquette de la mer	Omelette nature		
	Omelette à l'emmental		
Macaroni	Courge spaghetti BIO à la tomate		
	Brocolis		
Salade BIO	Salade BIO		
Ouf au lait	Fromages		
Yaourt aromatisé BIO			
Fruits de saison	Pancake		

L'Adjoint gestionnaire,

R. CHAUVIERE



La Principale

C. EMB



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 15 AU 19 MAI	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Salade														
Pain	x							x			x			
LUNDI														
Assortiment de légumes			x						x	x		x		
Macédoine de légumes mixtes			x											
O														
Blancmanger de la mer		x	x	x			x							
Macaroni	x		x				x							
O														
Ouf au lait			x				x							
Yaourt aromatisé BIO							x							
Fruits de saison														
O														
MARDI														
Salade de mâche au maïs	x		x							x		x		
Salade bison	x		x							x		x		
Omelette nature			x				x							
Omelette à l'émmental			x				x							
Courge spaghetti BIO à la														
Broccoli							x							
Fromages							x							
O														
Pancake	x		x				x							
O														
JEUDI														
O														
O														
O														
O														
O														
O														
O														
O														
O														
VENDREDI														
O														
O														
O														
O														
O														
O														
O														
O														

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.