



# Menus de la semaine du 4 au 8 avril

publié le 01/04/2022

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

<b>MENUS DU 04 AU 08 AVRIL</b>			
(sous réserve de disponibilité des produits - Viandes d'origine France ou UE)			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Salade piémontaise	Salade de pâtes, maïs et mimolette	<b>Boxty and its sour cream</b>	Céleri rémoulade BIO
Cake aux légumes d'hiver BIO	Betteraves BIO vinaigrette		
Choucroute de la mer	Croustillant Tex-mex	<b>Roast beef with beer</b>	Saucisse de bœuf BIO Merguez de bœuf BIO
	Purée Saint Germain	<b>Calcannon</b>	Carottes à la crème
	Flageolets		
Salade	Salade	Salad BIO	Salade BIO
Crème Anglaise	Fromage blanc BIO au spéculoos		Fromage
Yaourt aromatisé BIO	Yaourt aromatisé		Riz au lait au chocolat BIO
Fruits de saison	Fruits de saison		Gâteau yaourt aux pêches
		<b>Scone and marmelade</b>	

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



L'Adjoint gestionnaire,  
  
 R. CHAUVIERE

La Principale,  
  
 C. EME

COLLEGE BLAISE PASCAL  
Rue Pasteur - ARGENTON LES  
VALLEES  
79150 ARGENTONNAY  
Tel : 05 49 63 70 54 ou 05 49 65 94 64

INGREDIENTS ALLERGENES UTILISES 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 04 AU 08 AVRIL	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Salade														
Pain	x							x			x	x		
LUNDI														
Salade piemontaise	x		x				x			x				
Cake aux légumes d'hiver BIO	x		x				x			x				
0														
Choucroute de la mer	x	x		x			x						x	
0														
Crème Anglaise			x				x							
Yaourt aromatisé BIO							x							
Fruits de saison														
0														
MARDI														
Salade de pâtes, maïs et mimolette	x						x			x			x	
Betteraves BIO vinaigrette										x			x	
0														
Croustillant Tex-mex	x		x				x							
Purée Saint Germain	x						x							
Flageolets	x						x							
Fromage blanc BIO au spéculoos	x		x				x							
Yaourt aromatisé							x							
Fruits de saison														
0														
JEUDI														
Boxy and its sour cream	x		x				x						x	
0														
Roast beef with beer													x	
0														
Calcannon	x						x		x					
0														
0														
Scone and marmelade	x		x				x							
0														
VENDREDI														
Céleri rémoulade BIO			x						x	x			x	
0														
Saucisse de bœuf BIO														
Merquez de bœuf BIO														
Carottes à la crème							x							
0														
Fromage							x							
0														
Riz au lait au chocolat BIO							x							
Gâteau yaourt aux pêches	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