



# Menus de la semaine du 7 au 11 février

publié le 04/02/2022

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.0790003z@ac-poitiers.fr  
 Site du collège : www.collegeblaisepascal.com

## MENUS DU 07 AU 11 FEVRIER

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Taboulé d'hiver	Betterave rouge <b>BIO</b>	Salade coleslaw au fromage blanc <b>BIO</b>	Butternut râpée <b>BIO</b>
Salade charcutière	Poireau <b>BIO</b> vinaigrette	Salade de choux chinois <b>BIO</b>	
Émincé de dinde à la méditerranéenne	Poisson à la bordelaise	Omelette aux fines herbes	Rôti de bœuf
Courge spaghettis <b>BIO</b>	Blé <b>BIO</b> à la tomate et au basilic	Ragoût de légumes	Frites
		Purée de patates douces <b>BIO</b>	
Salade	Salade	Salade	Salade
Fromage <b>BIO</b>	Yaourt aromatisé <b>BIO</b>	Fromage <b>BIO</b>	Fromage <b>BIO</b>
	Crème Anglaise		
Fruits de saison	Fruits de saison	Semoule au chocolat	Banane rôtie au chocolat
		Clafoutis aux poires	Compote de pommes <b>BIO</b>

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



L'Adjoint gestionnaire,

R. CHAUVIERE

La Principale,

LE PRINCIPAL  
 COLLEGE BLAISE PASCAL  
 ARGENTON LES VALLEES

COLLEGE BLAISE PASCAL  
Rue Pasteur - ARGENTON LES  
VALLEES  
79150 ARGENTONNAY  
Tel : 05 49 65 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 07 AU 11 FEVRIER	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Salade														
Pain	x							x		x				
LUNDI														
Taboulé d'hiver	x													
Salade charcutière	x		x				x			x		x		
0														
Émincé de dinde à la														
Courge spaghetti BIO							x							
0														
Fromage BIO							x							
0														
Fruits de saison														
0														
MARDI														
Betterave rouge BIO										x			x	
Poireau BIO vinaigrette										x			x	
0														
Poisson à la bordelaise	x			x			x						x	
Blé BIO à la tomate et au basilic	x													
0														
Yaourt aromatisé BIO							x							
Crème Anglaise			x				x							
Fruits de saison														
0														
JEUDI														
Salade coleslaw au fromage blanc							x						x	
Salade de chou chinois BIO								x		x			x	
Omelette aux fines herbes			x											
0														
Ragoût de légumes							x		x					
Purée de patates douces BIO							x							
Fromage BIO							x							
0														
Semoule au chocolat	x		x				x							
Clafoutis aux poires	x		x				x							
VENDREDI														
Butternut râpée BIO										x			x	
0														
Rôti de bœuf														
0														
Frites	x				x									
0														
Fromage BIO														
0														
Banane rôtie au chocolat							x							
Compote de pommes BIO														

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