



Menus de la semaine du 13 au 17 mars

publié le 10/03/2023

Le menu est également disponible sur Pronote.

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 13 AU 17 MARS

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Soupe tomate vermicelle	Pain de poisson	Raisins noirs BIO râpés	Coleslaw
Potage de légumes	Semoule de chou fleur BIO		Green symphony
Lasagnes de légumes	Chipolatas	Filet de poisson frais sauce basilic	Irish stew BIO
	Saucisses de bœuf BIO		
	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes	Roast potatoes carrots and onions
Salade	Salade	Salade BIO	lettuce BIO
Fromage	Fromage blanc BIO	Petits suisses aromatisés	mint syrup
	Yaourt sucré BIO	Crème anglaise	
Flan pâtisier	Fruits de saison	Fruits de saison	Shamrock muffin
Bouillie bretonne			

L'Adjoint gestionnaire,
L'Adjoint
Gestionnaire
R. CHAUVIERE

BIO
AB
La Principale,
C. EME

COLLEGE BLAISE PASCAL
Rue Pasteur - ARGENTON LES
VALLEES
79100 ARGENTONNAY
Tel : 05 49 65 70 34 ou 05 49 43 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 13 AU 17 MARS	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Salade														
Pain	x													
LENDI								x						
Soupe tomate vermicelle	x													
Potage de légumes							x							
0														
Lasagnes de légumes	x		x				x							
0														
Fromage							x							
0														
Plat pâtisier			x				x							
Bouillie bretonne							x							
MARDI														
Pain de poisson			x	x										
Servouille de chou fleur BIO									x			x		
Chapoulas														
Sauisses de bœuf BIO														
Purée de pommes de terre							x							
0														
Fromage blanc BIO							x							
Yaourt sucré BIO							x							
Fruits de saison														
0														
JEUDI														
Ricots noix BIO râpé									x			x		
0														
Filet de poisson frais sauce basilic				x			x							
0														
Podée de légumes														
0														
Petits suisses aromatisés							x							
Crème anglaise			x				x							
Fruits de saison														
0														
VENDREDI														
Green smoothies										x		x		
0										x		x		
Coleslaw			x											
0														
Irish stew BIO													x	
0														
Roast potatoes carrots and onions							x							
0														
mint syrup														
0														
Shamrock muffin	x		x				x							
0														

Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de Pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia, noix du Guatemala, noix de coco.
Anhydride Sulfureux et Sulfites : plus de 10 mg/kg
Céréales contenant du Gluten : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut



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.