



Menus de la semaine du 20 au 24 mars

publié le 17/03/2023

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 20 AU 24 MARS

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Cazottes BIO à l'orientale	Macédoine mayonnaise	Butternut BIO rémoulade	Pizza aux trois fromages
Endives au gouda	Poireaux BIO vinaigrette		Flammekueche
Sauté de porc marenge	Pané de lentilles et mozzarella	Filet de poulet rôti	Chili con carne
Sauté de dinde à la provençale			
Riz pilaf	Purée de sucrine du Berry BIO au curry	Petits pois à la française	
	Carottes glacées	Crumble de choux fleurs BIO	
Salade	Salade	Salade BIO	Salade BIO
Fromage	Entremets chocolat	Fromage	Fromage
	Yaourt sucré BIO		
Gâteau magique à la vanille	Fruits de saison	Compote de pommes, bananes	Fruits de saison
Gâteau magique au chocolat		Pomme rôti	



L'Adjoint gestionnaire,

L'Adjoint
 Gestionnaire
 REHAUVIERE

La Principale,

C. EMIL



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 20 AU 24 MARS	Gluten	Crustacé	Ouf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Salade														
Pain	x													
JEUDI														
Canones BIO à l'ortogale								x		x			x	
Endives au poud							x				x			
Sauté de dinde à la provençale														
Sauté de porc marmite														
Riz sauté														
O														
Fromage							x							
O														
Gâteau magique à la vanille	x		x				x							
Gâteau magique au chocolat	x		x				x							
MARDI														
Macédoine mayonnaise			x						x	x			x	
Potatoes BIO vinaigrette										x			x	
Pâté de lentilles et mozzarella	x						x							
O														
Purée de patate douce au Berry BIO au							x							
Carottes glacées														
Entremets chocolat							x							
Yaourt sucré BIO							x							
Fruits de saison														
O														
JEUDI														
Butternut BIO rémoulade										x			x	
O														
Filet de poulet rôti														
O														
Poisson à la française														
Crumble de choux fleurs BIO	x						x							
Fromage							x							
O														
Compote de pommes, bananes							x							
Pomme rôti														
VENDREDI														
Flammekueche	x						x							
Pizza aux trois fromages	x						x							
Chili con carne														
O														
O														
O														
Fromage							x							
O														
Fruits de saison														
O														

Fruits à coque : 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.