



Menus de la semaine du 4 au 8 mars

publié le 04/03/2024

COLLEGE BLAISE PASCAL
 Rue Pasteur - ARGENTON LES VALLEES
 79150 ARGENTONNAY
 Tel : 05 49 65 70 54
 Courriel : ce.0790003@ac-poitiers.fr
 Site du collège : www.collegeblaisepascal.com

MENUS DU 04 AU 08 MARS

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de légumes BIO	Salade verte aux lardons	Chou blanc râpé BIO	Cake à l'emmental
Crème de potimarron BIO	Panais rapés BIO	Endives surimi maïs	
Blinis de patates douces BIO	Langue de bœuf, sauce tomate	Hachis parmentier	Filet de cabillaud frais, sauce au beurre blanc
	Sauté de porc aux oignons	Hachis camarguais	
Haricots rouges BIO	Haricots verts		Purée de butternut BIO
Lentilles BIO	Carottes sautées		Choux braisés BIO
Salade BIO	Salade BIO	Salade BIO	Salade BIO
Fromage	Entremets chocolat	Fromage	Petit pot de crème à la vanille
	Yaourt BIO		Yaourt BIO
Polenta au chocolat	Fruits de saison	Génoise confiture de fraise	Fruits de saison
Riz au lait caramel		Génoise chocolat	



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

La Principale
 LE PRINCIPAL
 C. FOME



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 MARS	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Mustarde	Graine de sésame	Suif	Lupin	Mollusque
Salade														
Pain	x							x			x	x		
LUNDI														
Potage de légumes BIO							x							
Crème de potimarron BIO							x							
Pâtis de tomates douces BIO	x		x											
0														
Haricots rouges BIO														
Lentilles BIO														
Fromage							x							
0														
Pelenta au chocolat							x							
Riz au lait caramel							x							
MARDI														
Salade verte aux lardons	x									x		x		
Pâtis rapés BIO			x							x		x		
Langues de boeuf sautes roquette														
Sauce de porc aux oignons														
Haricots verts							x							
Carottes sautées							x							
Entremets chocolat							x							
Yaourt BIO							x							
Fruits de saison														
0														
JEUDI														
Chou blanc râpé BIO		x		x						x		x		
Endives surimi maïs		x								x				
Hachis parmentier	x						x							
Hachis camembert	x						x							
0														
0														
Fromage							x							
0														
Génoise confiture de fraise	x		x											
Génoise chocolat	x		x				x							
0														
0														
0														
Cake à l'orange	x		x				x							
Pâtis de saumon frais sauté au				x			x					x		
0														
Purée de betteraves BIO							x							
Choux braisés BIO							x							
Petit pot de crème à la vanille			x				x							
Yaourt BIO							x							
Fruits de saison														
0														

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 Suifites : 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.