



# Menus de la semaine du 14 au 18 mars

publié le 11/03/2022

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 14 AU 18 MARS			
(sous réserve de disponibilité des produits - Viandes d'origine France ou UE)			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Radis chinois râpés <b>BIO</b>	Salade de riz pipadou		Maquereaux à la moutarde
Céleri rémoulade <b>BIO</b> à l'ancienne	Panais <b>BIO</b> râpés		
Pavé de poisson à la Bordelaise	Galette de butternut <b>BIO</b>	Muffin aux légumes	Merguez Chipolatas
Poêlée de légumes	Gratin dauphinois	Pâté chinois	Boulgour à la mexicaine
Salade	Salade	Salade	Salade
Fromage <b>BIO</b>	Entremets chocolat <b>BIO</b> Yaourt aromatisé <b>BIO</b>	Queue de castor au sirop d'érable	Crème anglaise Yaourt aromatisé <b>BIO</b>
Bouillie Bretonne	Fruits de saison		Fruits de saison
Flan pâtissier			

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



L'Adjoint gestionnaire,  
  
 R. CHAUVIERE

La Principale,  
  
 C. ESNAULT

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 14 AU 18 MARS	Gluten	Crustacé	Oeuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Salade														
Pain	x							x		x		x		
LUNDI														
Radis chinois râpés BIO										x			x	
Céleri remoulade BIO			x							x				
0														
Pavé de poisson à l'italienne	x			x									x	
Poêlée de légumes							x							
0														
Fromage BIO							x							
0														
Bouillie Bretonne	x						x							
Flan pâtissier	x		x				x							
MARDI														
Salade de riz pirpadou	x									x			x	
Panais BIO râpés, maïs										x			x	
0														
Galette de butternut BIO	x		x				x							
Gratin dauphinois	x						x							
0														
Entremets chocolat BIO							x							
Yaourt aromatisé BIO							x							
Fruits de saison														
0														
JEUDI														
0														
Muffin aux légumes	x		x				x							
0														
Pâté chinois	x						x							
0														
Queue de castor au sirop d'érable	x		x				x							
0														
0														
VENDREDI														
Maquereaux à la moutarde				x						x				
0														
Merguez														
Chocolats														
Boullgour BIO à la mexicaine	x						x							
0														
Crème anglaise BIO				x			x							
Yaourt aromatisé 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 Sulfites : plus de 10 mg/kg

Céréales contenant du Gluten : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut