



# Menus de la semaine du 25 au 29 mars

publié le 22/03/2024

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 25 AU 29 MARS			
(sous réserve de disponibilité des produits - Viandes d'origine France)			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Macédoine de légumes mayonnaise	Rutabaga BIO mayonnaise	Flammekueche
Endives au Saint Nectaire	Poireaux BIO vinaigrette		Pizza
Chili con carne	Croquettes de choux fleurs "maison"	Cuisse de poulet rôtie	Sauté de porc marengo
		Filet de poulet rôti	Sauté de dinde marengo
	Purée de panais <b>BIO</b>	Lentilles vertes <b>BIO</b>	Mélange de céréales
	Ratatouille d'hiver	Boulgour <b>BIO</b> aux légumes	
Salade <b>BIO</b>	Salade <b>BIO</b>	Salade <b>BIO</b>	Salade <b>BIO</b>
Fromage	Fromage	Fromage blanc <b>BIO</b> vanille	Fromage
		Yaourt <b>BIO</b> brassé	
Crème brûlée vanille	Fruits frais	Pomme au four	Fruits frais
		Compotes de fruits	



L'Adjoint  
gestionnaire,

R. CHAUVIERE

La Principale,

C. EMF

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 savez allergique à l'un des allergènes indiqués dans le tableau suivant, choisissez vos plats en conséquence.

MENUS DU 25 AU 29 MARS	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Mustarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Salade														
Pain	x							x			x			
LUNDI														
Carottes râpées										x				
Endives au Saint Néctaire	x						x			x			x	
Chili con carne														
Ø														
Ø														
Fromage							x							
Ø														
Crème brulée vanille			x				x							
Ø														
MARDI														
Macédoine de légumes mayonnaise			x						x	x			x	
Porreaux BIO vinaigrette										x				x
Croquettes de choux fleurs	x		x											
Ø														
Purée de panais BIO							x							
Ratatouille d'hiver									x					
Fromage							x							
Ø														
Fruits frais														
Ø														
JEUDI														
Rutabaga BIO mayonnaise										x			x	
Ø														
Cuisse de poulet rôti														
Filet de poulet rôti														
Lentilles vertes BIO									x					
Boulgour BIO aux légumes	x						x							
Fromage blanc BIO vanille							x							
Yaourt BIO brassé							x							
Pommes au four														
Compotes de fruits														
VENDREDI														
Pizza	x						x							
Flammouche	x						x							
Sauté de porc marseillais														
Sauté de dinde marseillais														
Mélange de céréales	x						x							
Ø														
Fromage							x							
Ø														
Fruits frais														
Ø														

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