



Menus de la semaine du 18 au 22 mars

publié le 15/03/2024

COLLEGE BLAISE PASCAL
 Rue Pasteur - ARGENTON LES VALLEES
 79150 ARGENTONNAY
 Tel : 05 49 65 70 34
 Courriel : ce.0790003a@ac-poitiers.fr
 Site du collège : www.collegeblaisepascal.com

MENUS DU 18 AU 22 MARS

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

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Soupe de tomate et vermicelle	Mousseline de poisson	Radis asiatique BIO râpés	Rutabaga BIO râpée
Velouté parmentier	Œufs mimosa	Endives mimolette	
Lasagne aux légumes	Saucisse BIO	Filet de lieu frais, sauce Dugléré	Ragoût de bœuf BIO
	Boudin noir BIO		Sauté de dinde chasseur
	Purée de pommes de terre	Haricots verts	Carottes persillées
		Clafoutis aux poireaux BIO	Champignons sautés
Salade BIO	Salade BIO	Salade BIO	Salade BIO
Fromage	Petits suisses aromatisés	Fromage	Entremets citron
	Crème anglaise		Yaourt aromatisé BIO
Bouillie Bretonne	Fruits frais	Gâteau yaourt	Fruits frais
Flan pâtissier		Clafoutis	



L'Adjoint
 L'Adjoint
 Gestionnaire

 R. CHAUVIERE

La Principale,

 C. EME

COLLEGE BLAISE PASCAL
Rue Pasteur - ARGENTON LES
VALLÉES
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 18 AU 22 MARS	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusque
Salade														
Pain	x							x			x			
LUNDI														
Soupe de tomate et vermicelle	x													
Velouté rommainier							x							
Lasagne aux légumes	x						x		x					
☺														
☺														
Fromage							x							
☺														
Bouillie Bretonne	x						x							
Flan pâtisier	x		x				x							
MARDI														
Mousseline de poisson			x	x			x			x		x		
Œufs mimosa			x											
Saucisse BIO														
Boudin noir BIO														
Purée de pommes de terre							x							
☺														
Petits saucis aromatisés							x							
Crème anglaise			x				x							
Fruits frais														
☺														
JEUDI														
Radicis asiatique BIO râpés										x		x		
Endives mimosette							x			x		x		
Filet de lieu frais, sauce D'algère				x			x					x		
☺														
Haricots verts							x							
Clafoutis aux poireaux BIO	x		x				x							
Fromage							x							
☺														
Gâteau yogurt	x		x				x							
Clafoutis	x		x				x							
VENDREDI														
☺														
Rutabaga BIO râpée										x		x		
Ragoût de bœuf BIO														
Sauté de dinde chasseur														
Carottes persillées							x							
Champignons sautés							x							
Entremets citron							x							
Yogurt aromatisé BIO							x							
Fruits frais														
☺														

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