

Menus de la semaine du 28 mars au 1er avril

publié le 25/03/2022

COLLEGE BLAISE PASCAL
Rue Pasteur - ARGENTON LES VALLEES
79150 ARGENTONNAY
Tal: 05 49 65 70 54 ou 05 49 65 94 64
Telécopie: 05 49 65 93 21
Courriel: ce. 0790003z@ac-poitiers.fr
Site du collège: www.collegeblaisepascal.com

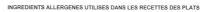
MENUS DU 28 MARS AU 01 AVRIL

(sous réserve	de disponibilité des produ	its - Viandes d'origine Fr	ance ou UE)			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI			
Salade de blé au surimi	Choux fleurs BIO mimosa	Radis beurre	Salade vendéenne			
Salade fermière	Achards de légumes BIO	Butternut râpée BIO	Salade vendeenne			
Cuisse de poulet rôtie	Dos de colín, sauce au poireau BIO	Boulettes de falafel	Émincé de bœuf à la provençal Émincé de dinde à la provençal			
Trio de choux		D	Pommes rissolées			
Purée de patates douces BIO	Macaroni	Ratatouille				
Salade	Salade	Salade BIO	Salade BIO			
Fromage	Fromage blanc BIO au coulis de mangue	Fromage	Fromage			
Tromage	Yaourt aromatisé BIO	Trommge	1 Tolliage			
Fruits de saison	Fruits de saison	Gaufre au chocolat	Crumble de pomme BIO			
	Fruits de saison	Pancake au caramel beurre salé	Poire au chocolat BIO			

L'Adjoint gestionnaire,

R.CHALVIERE

1/2







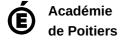


Un allergène est une substance ou une particule capable de provoquer une réaction allergique (ou d'intolérance) chez certaines personnes préalablement sensibilisées, lorsqu'elles sont à son contact (avec la peau, par inhalation

ou par ingestion) Si vous vous savez allergique à l'un des allergènes indiques dans le tableau suivant, choississez vos plats en consèquence.

MENUS DU 28 MARS AU 01 AVRIL	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céléri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollusques
Salade										×		×		
Pain	×							×			×			
LUNDI														
Salade de blé au surimi	Х	Х		Х						х		Х		
Salade fermière	Х		Х				х			х		Х		
0														
Cuisse de poulet rôtie														
Trio de choux							Х							
Purée de patates douces BIO							Х							
Fromage							Х							
0														
Fruits de saison														
0														
MARDI														
Choux fleurs BIO mimosa			Х							х		Х		
Achards de légumes BIO														
Carlos de la companya del companya del companya de la companya de														
Dos de colin, sauce au poireau BIO				Х			х							
Macaroni	Х						х							
0														
Fromage blanc BIO au coulis de							х							
Yaourt aromatisé BIO							х							
Fruits de saison														
0														
JEUDI														
Radis beurre							х							
Butternut râpée BIO										Х		Х		
Boulettes de falafel	Х		х											
0														
Ratatouille														
0														
Fromage							х							
0														
Gaufre au chocolat	х		х			х	х							
Pancake au caramel beurre salé	x		X				x							
VENDREDI			-/-											-
Salade vendéenne							х			Х		х		
0										_^		^	_	
Émincé de bœuf à la provençal														
Émince de Butt a la provençal													_	
Pommes rissolées	x				x						_			
0	<u> </u>		_										_	
Fromage			-				х						-	
0 0						_	^				-		-	
Crumble de pommes BIO	х		-			_	х			-	-		-	
Poire au chocolat BIO	<u> </u>	-	-			_	×			_		\vdash	_	
Fruits à coques : amandes, noisel			See all			L D'			D. (1. 1.			

Fruits à coques : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de Pécan, noi du Queensland, noix de coco.
Anhydride Suffreux et Sulfites : plus de 10 mg/kg
Céréales contenant du Gluten : Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut



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.