

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 : 0c.0790003:@ac-politiers.fr
Site du collège : www.collegeblaisepascal.com

	MENUS DU 04	4 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	01-18							
Crème de potimarron BIO	Panais rapés BIO	Endives surimi maïs	Cake à l'emmental							
Blinis de parates 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 BIC							
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	ronage	Yaourt BIO							
Polenta au chocolat	olenta au chocolat Fruits de saison		Fruits de saison							
Riz au lait caramel	Pruits de saison	Génoise chocolat	rruns de saison							





INGREDIENTS ALLERGENES UTILISES DANS LES RECETTES DES PLATS

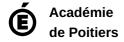






Un allergène est une substance ou une particule capable de provoquer une réaction allergique (ou d'infoiérance) chez certaines personnes préalablement sensibilisées, lorsqu'elles sont à son contact (avec la peau, par inhalation ou par ingestion). Si vous vous savez allergique à l'un des allergènes indiques dans le tableau suivant, choississez vos plats en conséquence.

MENUS DU 04 AU 08 MARS	Gluten	Crustacé	Œuf	Poisson	Arachide	Soja	Lait	Fruits à coque	Céléri	Moutarde	Graine de sésame	Sulfites	Lupin	Mollingan
Salade										×		×		
Pain	×							×			×			
LUNDI														
Potage de légumes BIO							×				7 1			
Crème de potimarron BIO							ж							
Blinis de parates dauces BIO	×		X				8							
3										£ 88				
Haricots rouges BIO											5 7			
Lentilles BIO														
Fromage							ж							
0					10									
Polenta au chocolat							X							
Riz au lait carame			1				×							
MARDI														
Salade verte aux lardons	X					\neg				×		×		
Panais rapés BIO			X							х		×		_
Langue de bœuf, sauce tomate							7							
Same de poce aux oignons			1											
Haricots verts							×							
Carottes saunées							×							_
Entremets chocolar						\neg	×							_
Yaourt BIO							×							_
Fruits de saison														
0														
EUDI		_												_
Chou blanc rûpê BIO										×		x		
Endryes surimi mais		×		×						×		х		
Hachis parmentier	×						×							
Hachis camangusis	×.						×							
0										_				_
0														_
Fromage							×			:				
0														
Génoise confiture de fraise	х		X			\neg								_
Génoise chocolat	×		×				×							_
VENDREDI		_			_				_					
0			12.00											
Cake a Fernmental	×		×				×						2	
Files de cabilland trais, sauce nu				×			×					x		_
														$\overline{}$
Purée de butternat BIO							×							
Choux braises BIO							×							
Petit pot de crème à la vanille			×			\neg	×							_
Yaourt BIO						-	×							
Fruits de saison						\neg							7	
0														



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.