

COLLEGE DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 06 janvier 2020 au vendredi 10 janvier 2020

Semaine 5 du plan alimentaire type

Pour apporter équilibre, diversité et qualité à l'ensemble de nos élèves, tous les repas servis au restaurant scolaire sont préparés dans nos cuisines, par Mme Landragin, cheffe de cuisine, et son équipe.

FAIT AU COLLEGE
FAIT MAISON



Les menus sont élaborés par période de cinq semaines, selon un plan alimentaire type. Il sont proposés par les délégués d'élèves de chaque classe, lors d'une commission, en présence du Chef d'établissement, du gestionnaire, de la conseillère principale d'éducation, de l'infirmière scolaire et de la cheffe de cuisine.

LUNDI

Maïs, cœurs de palmier ou asperges
Omelette nature ou fromage
Gratin de chou fleur
Fromage à la coupe
Compote de fruits – biscuit

Provenance

Frais

Plan alimentaire

Cat II - Crudités - Légumes ou fruits

Cat VG - Plat végétarien

Cat VIII - Légumes cuits autres que secs

Cat X - Fromages > 150 mg de Ca

Cat XV - Desserts Fruits crus

MARDI

Friand au fromage ou croissant au jambon
Filet de cabillaud sauce forestière
Pommes de terre persillées
Yaourt aromatisé
Galette des Rois

Provenance

Plan alimentaire

Cat I - Entrées > 15% de lipides

Cat V - Poisson >70%

Cat IX - Féculents

Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L

Cat XIV - Desserts <15% lip, > de 20 g gluc

JEUDI

Radis au beurre ou endives
Rosbeef – steak haché
Carottes vichy
Fromage à la coupe
Tiramisu café ou fruits rouges

Provenance

Locale

Fait Maison

Plan alimentaire

Cat II - Crudités - Légumes ou fruits

Cat VI - Viandes rouges no hachées

Cat VIII - Légumes cuits autres que secs

Cat X - Fromages > 150 mg de Ca

Cat XIII - Desserts > 15% de lipides

VENDREDI

Salade Coleslaw ou chou rouge
Escalopes de volaille à la crème
Frites
Yaourt nature ou sucré
Poire ou banane

Provenance

Plan alimentaire

Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits

Cat B - Lapin et Volaille

Cat III - Produits frits

Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L

Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L

Le Principal,
Jean-Christophe MINUT

Le gestionnaire,
Walter BRIDENNE

L'infirmière,
Tiffany HOUSSEN

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs

Céréales contenant du gluten		Crustacés et produits à base de crustacés		Œufs et produits à base d'œufs	
Poisson et produits à base de poisson		Arachides et produits à base d'arachides		Soja et produits à base de soja	
Lait et produits à base de lait		Fruits à coque		Céleri et produits à base de céleri	
Lupin et produits à base de lupin		Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l		Moutarde et produits à base de moutarde	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		Mollusques et produits à base de mollusques			

COLLEGE DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 13 janvier 2020 au vendredi 17 janvier 2020

Semaine 1 du plan alimentaire type

Pour apporter équilibre, diversité et qualité à l'ensemble de nos élèves, tous les repas servis au restaurant scolaire sont préparés dans nos cuisines, par Mme Landragin, cheffe de cuisine, et son équipe.

FAIT AU COLLEGE
FAIT MAISON



Les menus sont élaborés par période de cinq semaines, selon un plan alimentaire type. Il sont proposés par les délégués d'élèves de chaque classe, lors d'une commission, en présence du Chef d'établissement, du gestionnaire, de la conseillère principale d'éducation, de l'infirmière scolaire et de la cheffe de cuisine.

LUNDI

	Provenance	Plan alimentaire
Salade verte composée chaude		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Filet de poisson meunière	Frais	Cat V - Poisson >70%
Riz	---	Cat IX - Féculents
Fromage blanc au coulis de fruits rouges		Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Beignet, éclair ou muffin		Cat XIV - Desserts <15% lip, > de 20 g gluc

MARDI

	Provenance	Plan alimentaire
Salade de pâtes perles jambon cru ou surimi	---	Cat C - Hors d'oeuvre féculent
Côte de porc	Locale	Cat A - Viande de Porc
Purée de céleri	---	Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Fromage à la coupe	---	Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Pomme ou clémentine	Locale	Cat XV - Desserts Fruits crus

JEUDI

	Provenance	Plan alimentaire
Soupe savoyarde	---	Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits
Blanquette de veau	Locale	Cat VI - Viandes rouges no hachées
Semoule	---	Cat IX - Féculents
Yaourt nature ou sucré		Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Ananas, pamplemousse, orange		Cat XV - Desserts Fruits crus

VENDREDI

	Provenance	Plan alimentaire
Carottes râpées ou tomate vinaigrette	---	Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Lasagnes épinards chèvre	---	Cat VG - Plat végétarien
	---	Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Fromage à la coupe	---	Cat XI - From. > 100 mg et < 150 mg de Ca
Danette chocolat, vanille, café ou caramel	---	Cat E - Desserts lactés amylicés

Le Principal,
Jean-Christophe MENOZ

Le gestionnaire,
Walter BRIDENNE

L'infirmière,
Tiffany HOUSSEN

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs

Céréales contenant du gluten		Crustacés et produits à base de crustacés		Œufs et produits à base d'œufs	
Poisson et produits à base de poisson		Arachides et produits à base d'arachides		Soja et produits à base de soja	
Lait et produits à base de lait		Fruits à coque		Céleri et produits à base de céleri	
Lupin et produits à base de lupin		Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l		Moutarde et produits à base de moutarde	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		Mollusques et produits à base de mollusques			

COLLEGE DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 20 janvier 2020 au vendredi 24 janvier 2020

Semaine 2 du plan alimentaire type

Pour apporter équilibre, diversité et qualité à l'ensemble de nos élèves, tous les repas servis au restaurant scolaire sont préparés dans nos cuisines, par Mme Landragin, cheffe de cuisine, et son équipe.

FAIT AU COLLEGE
FAIT MAISON



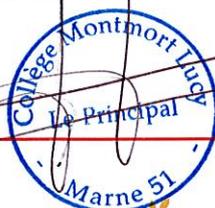
Les menus sont élaborés par période de cinq semaines, selon un plan alimentaire type. Il sont proposés par les délégués d'élèves de chaque classe, lors d'une commission, en présence du Chef d'établissement, du gestionnaire, de la conseillère principale d'éducation, de l'infirmière scolaire et de la cheffe de cuisine.

LUNDI	Provenance	Plan alimentaire
Endives vinaigrette ou radis		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Gratin fromage emmental	Frais	Cat VG - Plat végétarien
Fondue de poireaux	---	Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Yaourt aromatisé		Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Banane ou poire	Locale	Cat XV - Desserts Fruits crus
MARDI	Provenance	Plan alimentaire
Salade verte composée	---	Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Steack haché sauce ail et fines herbes	Locale	Bœuf haché >15%
Pommes frites	---	Cat III - Produits frits
Reblochon ou Saint paulin	---	Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Glace	Locale	Cat XIV - Desserts <15% lip, > de 20 g gluc
JEUDI	Provenance	Plan alimentaire
Salade de blé au thon ou au chorizo	---	Cat C - Hors d'oeuvre féculent
Bœuf à la moutarde		Cat VI - Viandes rouges no hachées
Carottes vichy et pommes de terre	---	Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Yaourt nature		Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Kiwi ou pomme	Locale	Cat XV - Desserts Fruits crus
VENDREDI	Provenance	Plan alimentaire
Feuilleté hot dog	---	Cat I - Entrées > 15% de lipides
Filet de poisson frais au curry	---	Cat V - Poisson >70%
Tagliatelles	---	Cat IX - Féculents
Comté ou emmental	---	Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Cookie vanille pépites de chocolat	---	Cat XIII - Desserts > 15% de lipides

Le Principal,
Jean-Christophe MÈNUT

Le gestionnaire,
Walter BRIDENNE

L'infirmière,
Tiffany HOUSSEN



Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs

Céréales contenant du gluten	Crustacés et produits à base de crustacés	Œufs et produits à base d'œufs
Poisson et produits à base de poisson	Arachides et produits à base d'arachides	Soja et produits à base de soja
Lait et produits à base de lait	Fruits à coque	Céleri et produits à base de céleri
Lupin et produits à base de lupin	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l	Moutarde et produits à base de moutarde
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Mollusques et produits à base de mollusques	

COLLEGE DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 27 janvier 2020 au vendredi 31 janvier 2020

Semaine 3 du plan alimentaire type

Pour apporter équilibre, diversité et qualité à l'ensemble de nos élèves, tous les repas servis au restaurant scolaire sont préparés dans nos cuisines, par Mme Landragin, cheffe de cuisine, et son équipe.

FAIT AU COLLEGE
FAIT MAISON



Les menus sont élaborés par période de cinq semaines, selon un plan alimentaire type. Il sont proposés par les délégués d'élèves de chaque classe, lors d'une commission, en présence du Chef d'établissement, du gestionnaire, de la conseillère principale d'éducation, de l'infirmière scolaire et de la cheffe de cuisine.

LUNDI	Provenance	Plan alimentaire
Salade verte composée	Locale	Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Palette de porc		Cat A - Viande de Porc
Lentilles	---	Cat IX - Féculents
Camembert ou époisse		Cat XI - From. > 100 mg et < 150 mg de Ca
Ananas ou banane	Etrangère	Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits
MARDI	Provenance	Plan alimentaire
Céleri vinaigrette ou mâche	Locale	Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Spaghettis à la tomate		Cat VG - Plat végétarien
	---	Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Comté ou Cheddar	---	Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Pomme ou poire	Locale	Cat XV - Desserts Fruits crus
JEUDI	Provenance	Plan alimentaire
Assiette de charcuterie	---	Cat I - Entrées > 15% de lipides
Brandade de poisson		Cat V - Poisson >70%
	---	Cat IX - Féculents
Fromage blanc		Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Salade de fruits	Frais	Cat XV - Desserts Fruits crus
VENDREDI	Provenance	Plan alimentaire
Salade de riz surimi ou thon	---	Cat C - Hors d'oeuvre féculent
Boulettes de bœuf	---	Cat IV - Plats protidiqes P/L <= 1
Duo de haricots verts et plats	---	Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Munster ou Brie	---	Cat XI - From. > 100 mg et < 150 mg de Ca
Gaufre et chantilly	---	Cat XIII - Desserts > 15% de lipides

Le Principal,
Jean-Christophe MENUT

Le gestionnaire,
Waltraud BRIDENNE

L'infirmière,
Tiffany HOUSSEN



Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs

Céréales contenant du gluten		Crustacés et produits à base de crustacés		Œufs et produits à base d'œufs	
Poisson et produits à base de poisson		Arachides et produits à base d'arachides		Soja et produits à base de soja	
Lait et produits à base de lait		Fruits à coque		Céleri et produits à base de céleri	
Lupin et produits à base de lupin		Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l		Moutarde et produits à base de moutarde	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		Mollusques et produits à base de mollusques			