

COLLEGE DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 03 février 2020 au vendredi 07 février 2020

Semaine 4 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

Nouvel An Chinois – Nems ou Beignet de Calamars

Émincés de dinde au caramel

Riz Cantonais ou nouilles chinoises

Flan nature ou coco

Provenance

Frais

Etrangère

Plan alimentaire

Cat C - Hors d'oeuvre féculent

Cat B - Lapin et Volaille

Cat VIII - Légumes cuits autres que secs

Cat X - Fromages > 150 mg de Ca

Cat XV - Desserts Fruits crus

MARDI

Avocat ou tomates mozarella

bœufs aux olives

Boulgour ou semoule

Yaourt nature aromatisé

Pomme ou poire

Provenance

Etrangère

Frais

Locale

Plan alimentaire

Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits

Cat VI - Viandes rouges no hachées

Cat IX - Féculents

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

Cat XV - Desserts Fruits crus

JEUDI

Salade verte composée chaude

Grillade de porc

purée de carottes et pommes de terre

Emmental ou Beaufort

Crêpe à la confiture ou Nutella

Provenance

Locale

Locale

Fait Maison

Plan alimentaire

Cat II - Crudités - Légumes ou fruits

Cat A - Viande de Porc

Cat VIII - Légumes cuits autres que secs

Cat X - Fromages > 150 mg de Ca

Cat E - Desserts lactés amylicés

VENDREDI

Salade coleslaw ou carottes râpées

Pizza au fromage

Salade verte

Brie ou Mimolette

Fruits au sirop ou compote

Provenance

Locale

Plan alimentaire

Cat II - Crudités - Légumes ou fruits

Cat VG - Plat végétarien

Cat VG - Plat végétarien

Cat VG - Plat végétarien

Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits

Le Principal,
Jean-Christophe MENUT

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



Moutarde et produits à base de moutarde



Lupin et produits à base de lupin



Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l

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 10 février 2020 au vendredi 14 février 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

Salade coleslaw, carottes râpées ou choux rouges

Coucoucs végétarien

Yaourt les 2 vaches bio

Banane ou pomme

Provenance

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

Surimi ou œufs mayonnaise

Coquille de poisson

Riz

Saint Paulin ou Le Montagnard

Ile flottante ou mousse au chocolat

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

Mâche ou salade verte composée

Rosbeef

Gratin de chou

Reblochon ou Brie

Pâtisserie variée

Provenance

Locale

Provenance

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

Champignons à la crème ou asperges

Râble de lapin sauce moutarde

Pommes noisette

Yaourt nature ou fromage

Fruits de saison

Provenance

Locale

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 MENUT

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



Moutarde et produits à base de moutarde



Lupin et produits à base de lupin



Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Mollusques et produits à base de mollusques

