

COLLEGE DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 02 novembre 2020 au vendredi 06 novembre 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

Salade composée
Spaghettis bolognaise

Provenance

Plan alimentaire

Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Cat A - Viande de Porc
Cat IX - Féculents
Cat XI - From. > 100 mg et < 150 mg de Ca
Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits

Fromage à la coupe
Compote

MARDI

Tomates mozzarella ou fêta
Purée de potiron

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

Omelette

Camembert

Beignet chocolat, abricot, pomme, framboise

JEUDI

Salade de pâtes perles chorizo ou crevettes

Aiguillettes de poulet à la normande

Carottes vichy – Riz

Fromage blanc coulis de fruits rouges

Roulé

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 XV - Desserts Fruits crus

VENDREDI

Soupe
Hot dog ketchup
Frites
Yaourt nature
Fruits de saison

Provenance

Plan alimentaire

Cat C - Hors d'oeuvre féculent
Cat IV - Plats protidiqes P/L <= 1
Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Cat XI - From. > 100 mg et < 150 mg de Ca
Cat XIII - Desserts > 15% de lipides

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

