

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 15 février 2021 au vendredi 19 février 2021

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 d'endives, noix, emmental		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Cordon bleu		Cat V - Poisson >70%
Semoule à la tomate	---	Cat IX - Féculents
Fromage portions		Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Fruits au sirop		Cat XIV - Desserts <15% lip, > de 20 g gluc

MARDI	Provenance	Plan alimentaire
Salade de riz au surimi ou salade piémontaise		Cat C - Hors d'oeuvre féculent
Escalope de porc à la moutarde		Cat A - Viande de Porc
Haricots beurre	---	Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Camembert ou cheddar	---	Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Fruits		Cat XV - Desserts Fruits crus

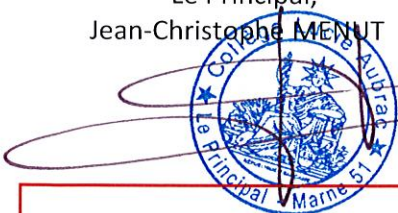
JEUDI	Provenance	Plan alimentaire
Choux rouges ou champignons à la grec ou à la crème	Locale	Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits
Escalope de veau aux champignons	Locale	Cat VI - Viandes rouges no hachées
Riz	---	Cat IX - Féculents
Yaourt nature		Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Compote		Cat XV - Desserts Fruits crus

VENDREDI	Provenance	Plan alimentaire
concombres à la crème ou cœurs de palmier vinaigrette		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Spaghettis à la tomate et gruyère	Locale	Cat VG - Plat végétarien
	---	Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Fromage portions	---	Cat XI - From. > 100 mg et < 150 mg de Ca
Crème dessert au choix		Cat E - Desserts lactés amylicés

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		Oeufs et produits à base d'oeufs	
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			