

# COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 10 mai 2021 au vendredi 14 mai 2021

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	Provenance	Plan alimentaire
Salade verte		Cat C - Hors d'oeuvre féculent
Boulettes de boeuf à la tomate		Cat B - Lapin et Volaille
Pâtes	---	Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Fromage à la coupe		Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Compote et madeleine		Cat XV - Desserts Fruits crus
MARDI	Provenance	Plan alimentaire
Salade de riz		Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits
Cordon bleu		Cat VI - Viandes rouges no hachées
Petits pois carottes		Cat IX - Féculents
Fromage à la coupe	---	Cat XII - P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Fruits		Cat XV - Desserts Fruits crus
JEUDI	Provenance	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	Provenance	Plan alimentaire
	Fait Maison	Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
	Frais	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

