

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 24 mai 2021 au vendredi 28 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
		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	Provenance	Plan alimentaire
Cœurs de palmier – maïs – asperges		Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits
Spaghettis bolognaise		Cat VI - Viandes rouges no hachées
	---	Cat IX - Féculents
Fromage blanc au coulis de fruits rouges	---	Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Melon – ananas – fruits au sirop		Cat XV - Desserts Fruits crus
JEUDI	Provenance	Plan alimentaire
Macédoine mayonnaise ou artichaut		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Sauté de porc au curry	Locale	Cat A - Viande de Porc
Gratin dauphinois	Fait Maison	Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Fromage à la coupe		Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Tropézienne		Cat E - Desserts lactés amylicés
VENDREDI	Provenance	Plan alimentaire
Tomates mozzarella		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Croq pané végétarien		Cat VG - Plat végétarien
Risotto aux poireaux	---	Cat VG - Plat végétarien
Fromage portion	---	Cat VG - Plat végétarien
Eclair – madeleine – glace		Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits
Le Principal, Jean-Christophe MENUT	Le gestionnaire, Walter BRIDENNE	L'infirmière, Tiffany HOUSSEN



(Signature)

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	