

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 28 juin 2021 au vendredi 02 juillet 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
Hamburger		Cat B - Lapin et Volaille
Frites	---	Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Fromage		Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Fondant chocolat		Cat XV - Desserts Fruits crus

MARDI	Provenance	Plan alimentaire
Asperges – cœurs de palmier – maïs		Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits
Raviolis	---	Cat VI - Viandes rouges no hachées
	---	Cat IX - Féculents
Yaourt	---	Cat XII - P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Fruits au sirop ou compote		Cat XV - Desserts Fruits crus

JEUDI	Provenance	Plan alimentaire
Concombres à la crème ou tomates mozzarella		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Sauté de porc au curry		Cat A - Viande de Porc
Gratin de courgettes et pommes de terre		Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Fromage à la coupe		Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Île Flottante	Locale	Cat E - Desserts lactés amylicés

VENDREDI	Provenance	Plan alimentaire
œufs durs ou surimi mayonnaise		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Spaghettis à la tomate	---	Cat VG - Plat végétarien
	---	Cat VG - Plat végétarien
Fromage à la coupe	---	Cat VG - Plat végétarien
Compote et biscuit		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	
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			