

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 06 septembre 2021 au vendredi 10 septembre 2021

Semaine 2 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
Melon – pamplemousse		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Feuilleté au fromage		Cat VG - Plat végétarien
Haricots verts à la tomate	---	Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Yaourt aromatisé		Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Raisin		Cat XV - Desserts Fruits crus
MARDI	Provenance	Plan alimentaire
Salade verte		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Steack haché		Bœuf haché >15%
Frites	---	Cat III - Produits frits
Brie – Maroille	---	Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Glace		Cat XIV - Desserts <15% lip, > de 20 g gluc
JEUDI	Provenance	Plan alimentaire
Salade marco paulo		Cat C - Hors d'oeuvre féculent
Saucisse aux herbes		Cat VI - Viandes rouges no hachées
Poêlée d'autrefois		Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Pont l'évêque – chaource		Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Banane – kiwi		Cat XV - Desserts Fruits crus
VENDREDI	Provenance	Plan alimentaire
Accras de morue		Cat I - Entrées > 15% de lipides
Bacalhan		Cat V - Poisson >70%
	---	Cat IX - Féculents
Gouda	---	Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Pasteis de Nata		Cat XIII - Desserts > 15% de lipides

Le Principal,
Jean-Christophe MENUT

La gestionnaire,
Nathalie DECAILLON

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

