

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 27 septembre 2021 au vendredi 01 octobre 2021

Semaine 5 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



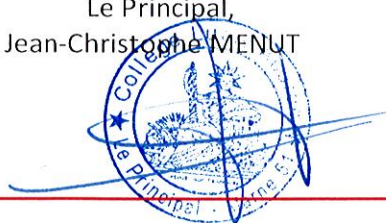
Les menus sont élaborés par période de cinq semaines, selon un plan alimentaire type. Il sont proposés par les délégués d'élèves de chaque classe, lors d'une commission, en présence du Chef d'établissement, du gestionnaire, de la conseillère principale d'éducation, de l'infirmière scolaire et de la cheffe de cuisine.

LUNDI	Provenance	Plan alimentaire
Radis		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Épinards et ricotta		Cat VG - Plat végétarien
Purée de Pommes de terre		Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Chèvre – emmental		Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Poire - pomme		Cat XV - Desserts Fruits crus
MARDI	Provenance	Plan alimentaire
Charcuterie		Cat I - Entrées > 15% de lipides
Poisson frais		Cat V - Poisson >70%
Blé	---	Cat IX - Féculents
Camembert – conté		Cat XII - P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Danette		Cat XIV - Desserts <15% lip, > de 20 g gluc
JEUDI	Provenance	Plan alimentaire
Tomates mozzarella – concombres à la crème		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Boudin blanc		Cat VI - Viandes rouges no hachées
Gratin de chou fleur		Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Reblochon		Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Brownie crème anglaise		Cat XIII - Desserts > 15% de lipides
VENDREDI	Provenance	Plan alimentaire
Betteraves – maïs		Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits
Escalope de volaille à la crème		Cat B - Lapin et Volaille
Pommes rissolées	---	Cat III - Produits frits
Yaourt nature	---	Cat XII - P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Ananas – raisin		Cat XII - P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L

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	
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			