

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 06 décembre 2021 au vendredi 10 décembre 2021

Semaine 3 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
Assiette anglaise ou œufs mayonnaise		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Filet de colin sauce à l'oseille		Cat A - Viande de Porc
Pennes		Cat IX - Féculents
Brie		Cat XI - From. > 100 mg et < 150 mg de Ca
Banane ou pomme	Locale	Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits

MARDI	Provenance	Plan alimentaire
Salade verte composée ou concombres à la crème	Locale	Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Chili végétarien	---	Cat VG - Plat végétarien
Saint Paulin ou munster		Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Kiwi ou raisin		Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
		Cat XV - Desserts Fruits crus

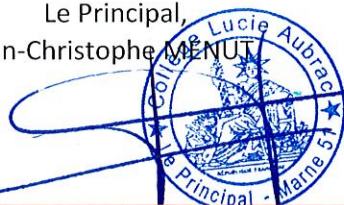
JEUDI	Provenance	Plan alimentaire
Céleri rémoulade ou coleslaw		Cat I - Entrées > 15% de lipides
Côte de porc	Locale	Cat V - Poisson >70%
Lentilles	Locale	Cat IX - Féculents
Langres ou Roquefort		Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Compote de poire ou banane		Cat XV - Desserts Fruits crus

VENDREDI	Provenance	Plan alimentaire
Salade strasbourgeoise ou salade de pâtes au surimi		Cat C - Hors d'oeuvre féculent
Cordon bleu		Cat IV - Plats protidiqes P/L <= 1
Poêlée de légumes	---	Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Tomme ou munster	---	Cat XI - From. > 100 mg et < 150 mg de Ca
Cookie au chocolat ou brownie crème anglaise		Cat XIII - Desserts > 15% de lipides

Le Principal,
Jean-Christophe MENUT

La gestionnaire,
Nathalie DECAILLON

L'infirmière,
Tiffany HOUSSEN



(Handwritten signature)

(Handwritten 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			