

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 24 janvier 2022 au vendredi 28 janvier 2022

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

Salade de pommes de terre au thon ou salade de riz au chorizo
Poulet rôti
Haricots verts
Tomme, emmental ou camembert
Kiwi – banane

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

Fond d'artichaut – chou rouge ou maïs
Rosbeef
Pommes de terre persillées
Yaourt nature ou sucré
Pamplemousse ou orange

Provenance

Plan alimentaire

Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits
Cat VI - Viandes rouges no hachées
Cat IX - Féculents
Cat XII - P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Cat XV - Desserts Fruits crus

JEUDI

Salade verte, endives ou carottes râpées
grillade de porc
Ratatouille
Chaussé aux moines, comté ou brie
Chou à la crème ou clafoutis

Provenance

Plan alimentaire

Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Cat A - Viande de Porc
Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Cat E - Desserts lactés amylicés

VENDREDI

Radis, mâche
Omelette
Purée de patates douces
Chaurce ou brie
Poire – banane

Provenance

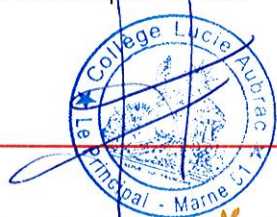
Plan alimentaire

Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Cat VG - Plat végétarien
Cat VG - Plat végétarien
Cat VG - Plat végétarien
Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits

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	