

# COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 28 février 2022 au vendredi 04 mars 2022

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

Velouté de légumes  
Hachis parmentier

Provenance

Plan alimentaire

Cat II - Crudités - Légumes ou fruits  
Cat VG - Plat végétarien  
Cat VIII - Légumes cuits autres que secs  
Cat X - Fromages > 150 mg de Ca  
Cat XV - Desserts Fruits crus

Petits suisses aromatisés  
Banane ou kiwi ou fruit de la passion

## MARDI

Salade verte composée  
Kebab  
Frites  
Maroilles ou camembert  
Glace

Provenance

Plan alimentaire

Locale  
Cat II - Crudités - Légumes ou fruits  
Bœuf haché >15%  
Cat III - Produits frits  
Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L  
Cat XIV - Desserts <15% lip, > de 20 g gluc

## JEUDI

Salade de boulgour surimi ou lentilles au jambon  
Blanquette de veau  
Petits pois  
Yaourt aromatisé ou nature sucré  
Ananas, pamplemousse ou pastèque

Provenance

Plan alimentaire

Locale  
Cat C - Hors d'oeuvre féculent  
Cat VI - Viandes rouges no hachées  
Cat VIII - Légumes cuits autres que secs  
Cat X - Fromages > 150 mg de Ca  
Cat XV - Desserts Fruits crus

## VENDREDI

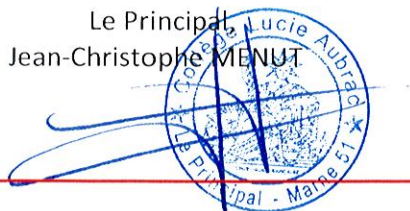
Assiette anglaise  
Tagliatelles de saumon fumé et frais  
  
Tomme Pyrénées ou chèvre  
Gaufre sucre ou chantilly

Provenance

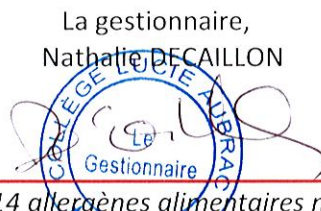
Plan alimentaire

---  
---  
Cat I - Entrées > 15% de lipides  
Cat V - Poisson >70%  
Cat IX - Féculents  
Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L  
Cat XIII - Desserts > 15% de lipides

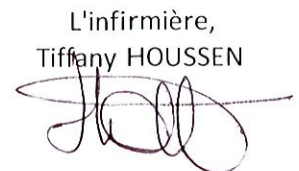
Le Principal,  
Jean-Christophe



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			