

# COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 14 mars 2022 au vendredi 18 mars 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**



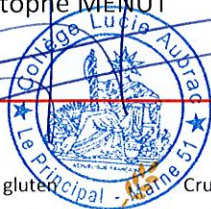
*Les menus sont élaborés par période de cinq semaines, selon un plan alimentaire type. Il sont proposés par les délégués d'élèves de chaque classe, lors d'une commission, en présence du Chef d'établissement, du gestionnaire, de la conseillère principale d'éducation, de l'infirmière scolaire et de la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

LUNDI	Provenance	Plan alimentaire
Salade de pâtes torti tomate fêta ou surimi		Cat C - Hors d'oeuvre féculent
Escalope forestière		Cat B - Lapin et Volaille
Poêlée de brocolis - semoule		Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Emmental ou comté		Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Banane ou clémentine		Cat XV - Desserts Fruits crus
MARDI	Provenance	Plan alimentaire
Betteraves rouges, tomates mayonnaise ou radis		Cat D - Cuités Légumes ou Fruits
Steack sauce échalote vin rouge		Cat VI - Viandes rouges no hachées
Riz à la tomate		Cat IX - Féculents
Yaourt nature sucré ou nature		Cat XII - P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Orange ou pomme		Cat XV - Desserts Fruits crus
JEUDI	Provenance	Plan alimentaire
Concombres fêta ou à la crème, céleri mayonnaise		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Sauté de porc chorizo olives		Cat A - Viande de Porc
Petits pois		Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Camembert ou maroille		Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Pomme ou poire		Cat E - Desserts lactés amylicés
VENDREDI	Provenance	Plan alimentaire
Carottes râpées, coleslaw ou œuf dur		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Omelette		Cat VG - Plat végétarien
Boulgour, carottes	---	Cat VG - Plat végétarien
Brie ou munster	---	Cat VG - Plat végétarien
Muffins chocolat, donuts chocolat, bavaois chocolat		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