

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 04 avril 2022 au vendredi 08 avril 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

Provenance

Plan alimentaire

Salade de chou fleur vinaigrette, concombres à la crème
ou tomates mayonnaise
Tartiflette végétarienne
Yaourt ou fromage
Banane - Pomme

Locale

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

MARDI

Provenance

Plan alimentaire

Salade verte composée
Hamburger - Kebab
Fry'n dip
Fromage à la coupe
Glace

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

Provenance

Plan alimentaire

Taboulé au poulet - salade de pâtes perles au chorizo
Bœuf à l'échalote
Poêlée de duo de carottes et pommes de terre
Fromage blanc au coulis exotique
Fruits ou fruits au sirop

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

Provenance

Plan alimentaire

Charcuterie
Tagliatelles aux deux saumons

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

Fromage ou yaourt

Brownies

Le Principal,
Jean-Christophe MEYNET

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

