

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 25 avril 2022 au vendredi 29 avril 2022

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

Macédoine mayonnaise, maïs vinaigrette ou cœurs de palmier
Raviolis végétariens gratinés

Fromage à la coupe
Compote ou fruits au sirop

Provenance

Locale

Plan alimentaire

Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Cat A - Viande de Porc
Cat IX - Féculents
Cat XI - From. > 100 mg et < 150 mg de Ca
Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits

MARDI

Salade verte
Sauté d'agneau
Pommes noisettes - flageolets
Fromage à la coupe
Œuf de Pâques au chocolat

Provenance

Locale

Locale

Locale

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

JEUDI

Pizza
Filet de poisson frais sauce aneth
Purée de pommes de terre
Fromage blanc au coulis de fruits rouges
Fraises

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 XV - Desserts Fruits crus

VENDREDI

Salade de riz au jambon ou salade perles au surimi
Cordon bleu
Carottes vichy/pommes de terre
Fromage à la coupe
Tarte aux fruits

Provenance

Plan alimentaire

Cat C - Hors d'oeuvre féculent
Cat IV - Plats protidiqes P/L <= 1
Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Cat XI - From. > 100 mg et < 150 mg de Ca
Cat XIII - Desserts > 15% de lipides

Le Principal,
Jean-Christophe MENUET

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

