

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 02 mai 2022 au vendredi 06 mai 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

Taboulé ou salade piémontaise
Chipolatas à la provençale
Purée de panais
Fromage blanc au coulis exotique
Pomme ou poire

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

Pêche au thon ou œuf mayonnaise
Emincé de bœuf au cidre
Riz
Tomme blanche ou tomme de savoie
Kiwi - banane

Provenance

Plan alimentaire

Cat D - Cuités 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

Carottes râpées, céleri rave ou coleslaw
Jambon grillé sauce madère
Gratin chou fleur et pomme de terre
Bleu, chèvre ou munster
Liégeois chocolat, vanille ou café

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 amyliacés

VENDREDI

Tomates mozzarella ou concombres fête
Spaghettis sauce ail et fines herbes
et tomates cerises
Yaourt brassé aux fruits
Melon, ananas ou pastèque

Provenance

Plan alimentaire

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

Le Principal,
Jean-Christophe MENUT

La gestionnaire,
Nathalie DECAILLON

L'infirmière,
Tiffanie 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	