

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 30 mai 2022 au vendredi 03 juin 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

Radis roses ou noirs
Pâtes à la carbonara

Brie ou maroille
Compote de fraises ou pêches

Provenance

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 de pois chiche ou salade de lentilles vinaigrette
Œuf cocotte
Epinards et pommes de terre
Président ou croq lait
Kiwi, melon ou pastèque

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

JEUDI

Nems - croque monsieur
Brandade de poisson

Fromage blanc au coulis exotique
Framboises, fraises ou cerises

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 piémontaise ou salade de riz au thon
Cervelas Obernois
Poêlée de légumes
Vieux pané ou mimolette
Beignet, donuts ou muffin

Provenance

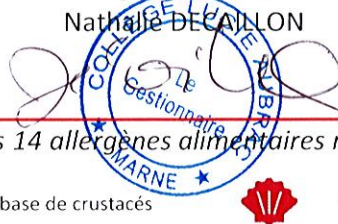
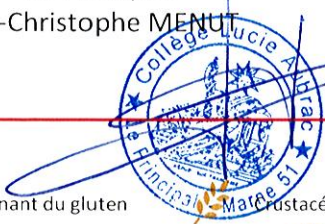
Plan alimentaire

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,
Tiffanie HOUSSEN



Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs

Céréales contenant du gluten

Poisson et produits à base de poisson

Lait et produits à base de lait

Lupin et produits à base de lupin

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

Crustacés et produits à base de crustacés

Fruits à coque

Fruits à coque

Arachides et produits à base d'arachides

Céleri et produits à base de céleri

Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l

Mollusques et produits à base de mollusques



Œufs et produits à base d'œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Œufs et produits à base d'œufs

Soja et produits à base de soja

Moutarde et produits à base de moutarde

Mollusques et produits à base de mollusques

