

# COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 09 mai 2022 au vendredi 13 mai 2022

Semaine 5 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

Concombres à la crème et/ou fêta  
Poêlée pommes de terre - tomates  
Omelette  
Yaourt nature - yaourt sucré  
Pomme ou banane

Provenance

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

## MARDI

Pizza bolognaise  
Filet de poisson frais sauce vin blanc  
Blé  
Chaurce ou emmental  
Brownies et crème anglaise

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 XIV - Desserts <15% lip, > de 20 g gluc

## JEUDI

Carottes râpées, céleri rémoulade  
Escalope de veau sauce moutarde  
Brocolis  
Brie ou saint nectaire  
Gaufre chantilly - confiture

Provenance

Locale

Locale

Plan alimentaire

Cat II - Crudités - Légumes ou fruits

Cat VI - Viandes rouges no hachées

Cat VIII - Légumes cuits autres que secs

Cat X - Fromages > 150 mg de Ca

Cat XIII - Desserts > 15% de lipides

## VENREDI

Choux rouges vinaigrette - tomates mozzarella  
Poulet grillé  
Frites  
Yaourt aromatisé yaourt sucre de cane  
Fraises ou ananas

Provenance

Locale

Locale

---

Plan alimentaire

Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits

Cat B - Lapin et Volaille

Cat III - Produits frits

Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L

Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L

Le Principal  
Jean-Christophe MENU



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	