

# COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 01 mai 2023 au vendredi 05 mai 2023

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

Lundi 1er mai

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

Assiette de charcuterie  
Hachis parmentier

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

Reblochon - cheddar  
Flan

## JEUDI

Provenance

Plan alimentaire

Salade de pâtes jambon mayonnaise ou salade de lentilles  
Escalope de dinde à la crème  
Purée de potiron  
Yaourt aux fruits ou nature  
Cookies ou brownies

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

Tomates fêta ou mozzarella ou avocat  
Poissons panés  
Frites  
Fromage blanc au coulis de fruits rouges  
Banane ou salade de fruits frais

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

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	