COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 20 novembre 2023 au vendredi 24 novembre 2023

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.



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.

| te la conseniere principale à éducation, de l'hijhtillere scoluire et de la cheffe de cuisire. | | |
|--|------------|---|
| LUNDI | Provenance | Plan alimentaire |
| Surimi ou macédoine | | Cat II - Crudités - Légumes ou fruits |
| Hachis parmentier | | Cat VG - Plat végétarien |
| | | Cat VIII - Légumes cuits autres que secs |
| Petits suisses aromatisés | | Cat X - Fromages > 150 mg de Ca |
| Fruit de saison | | Cat XV - Desserts Fruits crus |
| MARDI | Provenance | Plan alimentaire |
| Jambon | | Cat I - Entrées > 15% de lipides |
| Tagliatelles aux fruits de mer | | Cat V - Poisson >70% |
| | | Cat IX - Féculents |
| Munster ou Gouda | | Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L |
| Mousse au chocolat au lait | | Cat XIV - Desserts <15% lip, > de 20 g gluc |
| JEUDI | Provenance | Plan alimentaire |
| Salade de carottes au curry | | Cat II - Crudités - Légumes ou fruits |
| lentilles | | Cat VI - Viandes rouges no hachées |
| Saucisse | | Cat VIII - Légumes cuits autres que secs |
| Emmental ou bleu | | Cat X - Fromages > 150 mg de Ca |
| Cookies | | Cat XIII - Desserts > 15% de lipides |
| VENDREDI | Provenance | Plan alimentaire |
| Soupe de légumes | | Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits |
| Kebab | | Cat B - Lapin et Volaille |
| Frites | *** | Cat III - Produits frits |
| Yaourt aromatisé | | Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L |
| Fruit de saison | | Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L |

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs

La gestionnaire,

Nathalie DECAILLON

Céréales contenant du gluten

Crustacés et produits à base de crustacés



Œufs et produits à base d'œufs

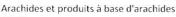


L'infirmière,

fanie HOUSSEN

Poisson et produits à base de poisson







Soja et produits à base de soja

ait et produits à base de lait





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