COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 22 janvier 2024 au vendredi 26 janvier 2024 | **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
Courgettes vinaigrette, champignons à la crème, duo de carottes		*Cat II - Crudités - Légumes ou fruits*
Semoule à la tomate		*Cat VG - Plat végétarien*
		Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Emmental ou mimolette		*Cat X - Fromages > 150 mg de Ca*
Donuts, éclair, Millefeuille		*Cat XV - Desserts Fruits crus*

MARDI	Provenance	Plan alimentaire
Salade verte		*Cat II - Crudités - Légumes ou fruits*
Steack haché		*Bœuf haché >15%*
Pommes frites		*Cat III - Produits frits*
Petits suisses aromatisés		*Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L*
Kiwi, pomme et orange		*Cat XIV - Desserts <15% lip, > de 20 g gluc*

JEUDI	Provenance	Plan alimentaire
Salade piémontaise		*Cat C - Hors d'oeuvre féculent*
Sauté de porc au curry		*Cat VI - Viandes rouges no hachées*
Haricots verts		*Cat VIII - Légumes cuits autres que secs*
Yaourt aromatisé		*Cat X - Fromages > 150 mg de Ca*
Banane, poire		*Cat XV - Desserts Fruits crus*

VENDREDI	Provenance	Plan alimentaire
Pizza royale		*Cat I - Entrées > 15% de lipides*
Filet de poisson sauce poivron		*Cat V - Poisson >70%*
Blé	---	*Cat IX - Féculents*
Camembert ou Saint Albray		*Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L*
Ile flottante		*Cat XIII - Desserts > 15% de lipides*

La Principale,
Karine HUDE

La gestionnaire,
Nathalie DECAILLON

L'infirmière,
Tiffanie HOUSSEN

Collège Lucie Aubrac La Principale Marne 51

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
Moutarde et produits à base de moutarde
Lupin et produits à base de lupin
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
Mollusques et produits à base de mollusques