## 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

Semoule à la tomate

Emmental ou mimolette

Donuts, éclair, Millefeuille

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

Salade verte

Steack haché

Pommes frites

Petits suisses aromatisés

Kiwi, pomme et orange

Plan alimentaire Provenance

> 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

**JEUDI** 

Salade piémontaise

Sauté de porc au curry

Haricots verts

Yaourt aromatisé

Banane, poire

Plan alimentaire

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** 

Pizza rovale

Filet de poisson sauce poivron

Blé

Camembert ou Saint Albray

Provenance

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 XIII - Desserts > 15% de lipides

L'infirmière, Tiffanie HOUSSEN

lle flottante

La Principale, Karine HUD

La gestionnaire, Nathalie DECAILLON

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs

Céréales contenant du gluten

Crustacés et produits à base de crustacés



Œufs et produits à base d'œufs



Soja et produits à base de soja

ait et produits à base de lait



Céleri et produits à base de céleri



Moutarde et produits à base de moutarde

Lupin et produits à base de lupin

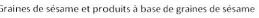
Poisson et produits à base de poisson





Arachides et produits à base d'arachides

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





Mollusques et produits à base de mollusques

