COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 05 février 2024 au vendredi 09 février 2024 | **Semaine 4 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
Endives, champignons à la grecque, carottes râpées		*Cat C - Hors d'oeuvre féculent*
Saucisses		*Cat B - Lapin et Volaille*
Lentilles		*Cat VIII - Légumes cuits autres que secs*
Fromage blanc - confiture		*Cat X - Fromages > 150 mg de Ca*
Fruits de saison		*Cat XV - Desserts Fruits crus*

MARDI	Provenance	Plan alimentaire
Soupe de légumes au curcuma		*Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits*
Blanquette de veau		*Cat VI - Viandes rouges no hachées*
Tagliatelles		*Cat IX - Féculents*
Munster ou chèvre		*Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L*
Fruits de saison		*Cat XV - Desserts Fruits crus*

JEUDI	Provenance	Plan alimentaire
Mâche ou avocat		*Cat II - Crudités - Légumes ou fruits*
Jambon braisé		*Cat A - Viande de Porc*
Poêlée pommes de terre, carottes et petits pois		*Cat VIII - Légumes cuits autres que secs*
Cantal ou brie		*Cat X - Fromages > 150 mg de Ca*
Crème dessert maison		*Cat E - Desserts lactés amylacés*

VENDREDI	Provenance	Plan alimentaire
Nems de poulet		*Cat II - Crudités - Légumes ou fruits*
Emincé de dinde laqué		*Cat VG - Plat végétarien*
Riz cantonais		*Cat VG - Plat végétarien*
		Cat VG - Plat végétarien
Tarte chocolat coco		*Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits*

La Principale,
Karine HUDE

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
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