

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 13 mai 2024 au vendredi 17 mai 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
Taboulé crevettes ou jambon		Cat C - Hors d'oeuvre féculent
Cuisse de poulet		Cat B - Lapin et Volaille
Gratin de chou fleur et pommes de terre		Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Emmental		Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Fruits au sirop		Cat XV - Desserts Fruits crus
MARDI	Provenance	Plan alimentaire
Radis ou betteraves		Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits
Jambon braisé		Cat VI - Viandes rouges no hachées
Blé à la tomate		Cat IX - Féculents
Fromage blanc aux fruits rouges		Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Fraises		Cat XV - Desserts Fruits crus
JEUDI	Provenance	Plan alimentaire
Concombre à la crème ou fêta		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Sauté de porc		Cat A - Viande de Porc
Haricots verts		Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Camembert ou chèvre		Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Liégeois café, chocolat ou vanille		Cat E - Desserts lactés amylicés
VENDREDI	Provenance	Plan alimentaire
Salade verte composée		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Spaghettis à la tomate		Cat VG - Plat végétarien
	---	Cat VG - Plat végétarien
Mimolette ou tomme blanche		Cat VG - Plat végétarien
Compote et biscuits		Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits

La Principale,
Karine HEDER



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

