

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 20 mai 2024 au vendredi 24 mai 2024

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.

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

FERIE

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

Provenance

Plan alimentaire

Œuf mayonnaise, macédoine mayonnaise ou saucisson sec

Cat I - Entrées > 15% de lipides

Crêpe au jambon

Cat V - Poisson >70%

Purée

Cat IX - Féculents

Brie ou bleu

Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L

Paris brest ou mille feuille

Cat XIV - Desserts <15% lip, > de 20 g gluc

JEUDI

Provenance

Plan alimentaire

Salade de tomates, fêta et olives ou concombres, tomates à la crème

Cat II - Crudités - Légumes ou fruits

Bœuf bourguignon

Cat VI - Viandes rouges no hachées

Carottes vichy persillées et salsifis

Cat VIII - Légumes cuits autres que secs

Yaourt nature sucré ou aromatisé

Cat X - Fromages > 150 mg de Ca

Fruit

Cat XIII - Desserts > 15% de lipides

VENDREDI

Provenance

Plan alimentaire

Menu fête foraine

Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits



Cat B - Lapin et Volaille

Cat III - Produits frits

Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L

Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L

La Principale
Karine HUDA

La gestionnaire,
Nathalie DECAILLON

L'infirmière,
Tiffanie HOUSSEN



Nathalie Decailon

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

