

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

Crêpe au jambon

Purée

Brie ou bleu

Paris brest ou mille feuille

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

JEUDI

Provenance

Plan alimentaire

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

Bœuf bourguignon

Carottes vichy persillées et salsifis

Yaourt nature sucré ou aromatisé

Fruit

Cat II - Crudités - Légumes ou fruits

Cat VI - Viandes rouges no hachées

Cat VIII - Légumes cuits autres que secs

Cat X - Fromages > 150 mg de Ca

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

N. Decailon

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