

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 04 novembre 2024 au vendredi 08 novembre 2024

Semaine 3 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
Macédoine mayonnaise ou asperges vinaigrette		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Filet de limande meunière citron		Cat A - Viande de Porc
Coquillettes	Locale	Cat IX - Féculents
Mimolette		Cat XI - From. > 100 mg et < 150 mg de Ca
Compote		Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits

MARDI	Provenance	Plan alimentaire
Salade de pâtes Risoni		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Feuilleté au fromage		Cat VG - Plat végétarien
Poêlée de légumes	Locale	Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Yaourt nature sucré		Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Orange, clémentine ou pomme		Cat XV - Desserts Fruits crus

JEUDI	Provenance	Plan alimentaire
Salade de cervelas ou pommes de terre saucisse de Morteau		Cat I - Entrées > 15% de lipides
Donuts de poulet		Cat V - Poisson >70%
Petits pois carottes		Cat IX - Féculents
Comté ou tomme blanche		Cat XII - P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Eclair chocolat ou vanille		Cat XV - Desserts Fruits crus

ALSACE	VENDEDI	Provenance	Plan alimentaire
	Flammenkuche		Cat C - Hors d'oeuvre féculent
	Choucroute		Cat IV - Plats protidiqes P/L <= 1
	Munster ou Welshe		Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
	Fromage blanc		Cat XI - From. > 100 mg et < 150 mg de Ca
			Cat XIII - Desserts > 15% de lipides

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