

# COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 25 novembre 2024 au vendredi 29 novembre 2024

Semaine 1 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

Carottes râpées  
Blanquette de poisson blanc  
Gratin de pommes de terre  
Comté ou camembert  
Muffin

Cat II - Crudités - Légumes ou fruits  
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

## MARDI

Provenance

Plan alimentaire

Samoussa  
Rougail saucisse  
Riz  
Banane ou ananas



Cat C - Hors d'oeuvre féculent  
Cat A - Viande de Porc  
Cat VIII - Légumes cuits autres que secs  
Cat X - Fromages > 150 mg de Ca  
Cat XV - Desserts Fruits crus

## JEUDI

Provenance

Plan alimentaire

Salade verte  
Lasagnes  
Yaourt aromatisé  
Pomme ou poire

Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits  
Cat VI - Viandes rouges no hachées  
Cat IX - Féculents  
Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L  
Cat XV - Desserts Fruits crus

## VENDREDI

Provenance

Plan alimentaire

Coleslaw, céleri ou chou blanc comté  
Croc végétarien  
Haricots beurre  
Tomme de brebis ou rouelle cendrée  
Ile flottante

Cat II - Crudités - Légumes ou fruits  
Cat VG - Plat végétarien  
Cat VIII - Légumes cuits autres que secs  
Cat XI - From. > 100 mg et < 150 mg de Ca  
Cat E - Desserts lactés amylicés

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

