

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 16 décembre 2024 au vendredi 20 décembre 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
Salade piémontaise Cordon bleu Poêlée de légumes Fromage blanc coulis de fruits rouges Pomme ou poire		Cat C - Hors d'oeuvre féculent Cat B - Lapin et Volaille Cat VIII - Légumes cuits autres que secs Cat X - Fromages > 150 mg de Ca Cat XV - Desserts Fruits crus
MARDI	Provenance	Plan alimentaire
  		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
JEUDI	Provenance	Plan alimentaire
Betteraves rouges - macédoine mayonnaise Bœuf bourguignon Coquillettes Fromage ou yaourt Fruit		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits Cat A - Viande de Porc Cat VIII - Légumes cuits autres que secs Cat X - Fromages > 150 mg de Ca Cat E - Desserts lactés amylacés
VENDREDI	Provenance	Plan alimentaire
Entrée au choix Raviolis Yaourt aux fruits Dessert		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits Cat VG - Plat végétarien Cat VG - Plat végétarien Cat VG - Plat végétarien Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits

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 
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 	