

# COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 03 février 2025 au vendredi 07 février 2025

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

Entrée chaude  
Escalope de dinde aux oignons  
Carottes vichy  
Yaourt aux fruits  
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

Soupe de légumes  
Boulettes de bœuf à la tomate  
Frites  
Fromage  
Dessert aux choix

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

Crêpe emmental  
Crêpe au jambon  
Haricots verts, fèves ou poêlée de légumes  
Comté ou tomme grise  
Crêpe au sucre ou nutella



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 amylicés

## VENDREDI

Provenance

Plan alimentaire

Salade verte, mâche ou endives  
Brandade de poisson

Bleu ou camembert  
Fruit, fruits au sirop ou compote

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



*(Signature of Nathalie Decailon)*

*(Signature of Tiffanie Housсен)*

### 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



Mollusques et produits à base de mollusques



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame