

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 24 février 2025 au vendredi 28 février 2025

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
Salade de Betteraves, Feta & Olives Noires ou Macédoine de Légumes, Cubes d'Emmental		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Pizza aux Fromages		Cat VG - Plat végétarien
Tomme Catalone ou Mimolette		Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Salade de Fruits au Sirop ou Compote		Cat X - Fromages > 150 mg de Ca Cat XV - Desserts Fruits crus
MARDI	Provenance	Plan alimentaire
Assiette Anglaise (patés de Foie, Campagne ou Rillettes)		Cat I - Entrées > 15% de lipides
Tagliatelle aux Crevettes et Fruits de Mer		Cat V - Poisson >70%
Emmental ou Camembert		Cat IX - Féculents
Crème Brulée		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 Verte Composée de Tomate, Féta & Olives		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Escalope de Porc Sauce Moutarde à l'Ancienne		Cat VI - Viandes rouges no hachées
Carottes Vichy et Pommes de Terre		Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Maroille ou Bleu		Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Mousse au Chocolat		Cat XIII - Desserts > 15% de lipides
VENDREDI	Provenance	Plan alimentaire
Soupe de légumes		Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits
Poulet		Cat B - Lapin et Volaille
Frites		Cat III - Produits frits
Petits Suisses aromatisés		Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Banane		Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L

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

