

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 24 mars 2025 au vendredi 28 mars 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
Salade pâtes perles marine ou au jambon sec et maïs		Cat C - Hors d'oeuvre féculent
Paupiette de dinde sauce champignons		Cat B - Lapin et Volaille
Poêlée de légumes (salsifis, carottes, pommes de terre persillées)		Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Petits filous aromatisés		Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Fruit de saison		Cat XV - Desserts Fruits crus

MARDI	Provenance	Plan alimentaire
 Betteraves rouges vinaigrette Jambon braisé Riz à la tomate, haricots rouges  Babybel Pomme Gala ou Trumdor 		Cat D - Cuités 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

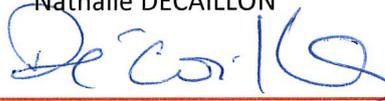
JEUDI	Provenance	Plan alimentaire
Concombres à la crème ou à la fête		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Saucisse fumée		Cat A - Viande de Porc
Lentilles		Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Munster ou chèvre		Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Clafoutis abricot ou cerise		Cat E - Desserts lactés amylicés

VENDREDI	Provenance	Plan alimentaire
Salade verte		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Hachis parmentier végétarien		Cat VG - Plat végétarien
		Cat VG - Plat végétarien
		Cat VG - Plat végétarien
Emmental		Cat D - Cuités Légumes ou Fruits
Compote de 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 	