

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 31 mars 2025 au vendredi 04 avril 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

Duo de courgettes jaunes et vertes fêta/tomates mozzarella
Gratin de pommes de terre, patates douces et carottes

Cat II - Crudités - Légumes ou fruits

Cat VG - Plat végétarien

Fromage

Cat VIII - Légumes cuits autres que secs

Cat X - Fromages > 150 mg de Ca

Eclair chocolat, vanille ou café

Cat XV - Desserts Fruits crus

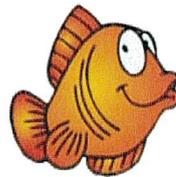
MARDI

Provenance

Plan alimentaire



Feuilleté de la mer
Poissons panés citron
Purée de pommes de terre d'antan
Mimolette ou gouda
Muffin pépites de chocolat ou fraisier



Poisson
d'avril !

Cat I - Entrées > 15% de lipides

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

JEUDI

Provenance

Plan alimentaire

Concombres à la crème
Saucisse ou merguez
Poêlée de légumes
Fromage portion
Fruit de saison

Cat II - Crudités - Légumes ou fruits

Cat VI - Viandes rouges no hachées

Cat VIII - Légumes cuits autres que secs

Cat X - Fromages > 150 mg de Ca

Cat XIII - Desserts > 15% de lipides

VENDREDI

Provenance

Plan alimentaire

Macédoine mayonnaise œuf dur ou asperges
Poulet
Frites
Yaourt à boire à la fraise bio
Salade de fruits

Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits

Cat B - Lapin et Volaille

Cat III - Produits frits

Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L

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



(Signature of Nathalie Decaillon)

(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	
Lupin et produits à base de lupin		Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l		Moutarde et produits à base de moutarde	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		Mollusques et produits à base de mollusques			