

# COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 21 avril 2025 au vendredi 25 avril 2025

Semaine 1 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
 <i>Lundi de Pâques</i> 			Cat II - Crudités - Légumes ou fruits 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
MARDI		Provenance	Plan alimentaire
 Feuilleté jambon emmental Boulettes d'agneau Pommes noisettes Brie Cloche de Pâques chocolat vanille			Cat C - Hors d'oeuvre féculent Cat A - Viande de Porc Cat VIII - Légumes cuits autres que secs Cat X - Fromages > 150 mg de Ca Cat XV - Desserts Fruits crus
JEUDI		Provenance	Plan alimentaire
Macédoine de légumes mayonnaise ou maïs vinaigrette Veau marenge Pâtes Yaourt aux fruits Ananas, fruit de la passion		local	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

VENDREDI		Provenance	Plan alimentaire
Tomates mozarella ou tomates maïs emmental Nuggets Haricots verts Tartare ou vache qui rit Liégeois chocolat, vanille ou aux fruits			Cat II - Crudités - Légumes ou fruits Cat VG - Plat végétarien Cat VIII - Légumes cuits autres que secs Cat XI - From. > 100 mg et < 150 mg de Ca Cat E - Desserts lactés amylicés

La Principale,  
Karine HUDE

La gestionnaire,  
Nathalie DECAILLON

L'infirmière,  
Tiffanie HOUSSEN



*De Caillou*

*Houssen*

## Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs

Céréales contenant du gluten 	Crustacés et produits à base de crustacés 	Oufs 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 	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 	