

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 09 juin 2025 au vendredi 13 juin 2025

Semaine 3 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.

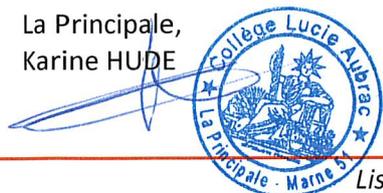
FAIT AU COLLEGE
FAIT MAISON



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.

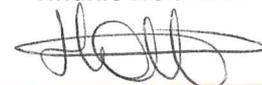
LUNDI	Provenance	Plan alimentaire
Férié		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits Cat A - Viande de Porc Cat IX - Féculents Cat XI - From. > 100 mg et < 150 mg de Ca Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits
MARDI	Provenance	Plan alimentaire
Salade composée d'été Echine de porc sauce boursin Gratin dauphinois Fromage blanc coulis mangue Banane, kiwi ou agrumes		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits Cat VG - Plat végétarien Cat VIII - Légumes cuits autres que secs Cat X - Fromages > 150 mg de Ca Cat XV - Desserts Fruits crus
JEUDI	Provenance	Plan alimentaire
Taboulé ou piémontaise ou salade de choux chinois surimi Saucisses, merguez ou lard grillé au paprika Chips Smoothie fruits rouges		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 XV - Desserts Fruits crus
VENDREDI	Provenance	Plan alimentaire
Salade de coquillettes jambon ou riz thon Cordon bleu Ratatouille Chèvre ou mimolette Brownie crème anglaise ou gaufre		Cat C - Hors d'oeuvre féculent Cat IV - Plats protidiqes P/L <= 1 Cat VIII - Légumes cuits autres que secs Cat XI - From. > 100 mg et < 150 mg de Ca Cat XIII - Desserts > 15% de lipides

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

