

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 19 mai 2025 au vendredi 23 mai 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 carottes méli mélo
Quenelles sauce curry
Purée de pommes de terre maison
Petits suisses aromatisés
Abricot, pêche ou nectarine

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

MARDI

Provenance

Plan alimentaire

Mousse de canard ou mousse de foie cornichons
Tagliatelles aux crevettes
Camembert ou maroilles
Tarte aux fruits

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

Œufs durs bio
Sauté de poulet à la crème bio
Frites bio
babybel, vache qui rit ou rondelé (bio)
Fruit bio

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

Salade de gambas mandarine ou céleri rémoulade à l'abricot
Steack haché sauce moutarde
Trio de haricots
Bleu ou chèvre
Glace

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

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

