

COLLEGE DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 02 mars 2020 au vendredi 06 mars 2020

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



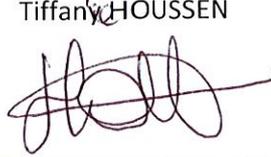
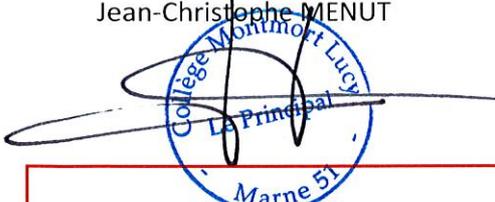
Les menus sont élaborés par période de cinq semaines, selon un plan alimentaire type. Il sont proposés par les délégués d'élèves de chaque classe, lors d'une commission, en présence du Chef d'établissement, du gestionnaire, de la conseillère principale d'éducation, de l'infirmière scolaire et de la cheffe de cuisine.

LUNDI	Provenance	Plan alimentaire
Cœurs de palmier, Asperges ou maïs		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Risotto aux champignons/citron		Cat V - Poisson >70%
	---	Cat IX - Féculents
comté ou Brie		Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Donuts au chocolat ou au sucre		Cat XIV - Desserts <15% lip, > de 20 g gluc
MARDI	Provenance	Plan alimentaire
Taboulé aux crevettes ou au jambon		Cat C - Hors d'oeuvre féculent
Boudin blanc, noir ou andouillette	Locale	Cat A - Viande de Porc
Purée de pommes de terre	---	Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Mimolette ou Emmental	---	Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Pomme ou poire	Locale	Cat XV - Desserts Fruits crus
JEUDI	Provenance	Plan alimentaire
Soupe de légumes		Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits
Blanquette de veau	Locale	Cat VI - Viandes rouges no hachées
Pennes	---	Cat IX - Féculents
Yaourt bio au sucre de canne		Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Orange, pamplemousse ou clémentines		Cat XV - Desserts Fruits crus
VENDREDI	Provenance	Plan alimentaire
Tomates mozzarella ou concombres		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Feuilleté au comté		Cat VG - Plat végétarien
Duo de carottes et pommes de terre	---	Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Fromage à la coupe	---	Cat XI - From. > 100 mg et < 150 mg de Ca
Bavarois chocolat ou caramel	---	Cat E - Desserts lactés amylicés

Le Principal,
Jean-Christophe MENUT

Le gestionnaire,
Walter BRIDENNE

L'infirmière,
Tiffany 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	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	