

COLLEGE DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 12 octobre 2020 au vendredi 16 octobre 2020

Semaine 2 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

Salade de penne tomates, concombre, mozzarella
Nuggets
Purée de carottes
Yaourt aromatisé
Fruits de saison

Provenance

Plan alimentaire

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

Salade verte composée
Kebab
Frites
Fromage
compote et biscuits

Provenance

Plan alimentaire

Cat II - Crudités - Légumes ou fruits

Bœuf haché >15%

Cat III - Produits frits

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

Cat XIV - Desserts <15% lip, > de 20 g gluc

JEUDI

Panemile tomate mozzarella
Escalope de porc mariné au citron
Poêlées de légumes à la lyonnaise
Yaourt nature
Fruits de saison

Provenance

Plan alimentaire

Cat C - Hors d'oeuvre féculent

Cat VI - Viandes rouges no hachées

Cat VIII - Légumes cuits autres que secs

Cat X - Fromages > 150 mg de Ca

Cat XV - Desserts Fruits crus

VENDREDI

Carottes râpées ou coleslaw
Tagliatelles au saumon
Yaourt ou fromage
Éclair chocolat, vanille ou café

Provenance

Plan alimentaire

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 XIII - Desserts > 15% de lipides

Le Principal,
Jean-Cristophe MIGNOT

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		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			