

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 08 mars 2021 au vendredi 12 mars 2021

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

Quiche aux fromages ou aux légumes
Nuggets de soja
Petits pois carottes à la parisienne
Fromage à la coupe
Compote + biscuits

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

Concombre vinaigrette ou à la crème
Steack haché sauce ail et fines herbes
Frites
Babybel ou tartare
Eclair

Provenance

Plan alimentaire

Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Bœuf haché >15%
Cat III - Produits frites
Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Cat XIV - Desserts <15% lip, > de 20 g gluc

JEUDI

Salade de pâtes perles crevettes ou chorizo
Cervelas orloff
Poêlée d'autrefois
Fromage blanc au coulis de fruits rouges
Pomme ou poire

Provenance

Locale

Locale

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

Trio de jambon
Brandade de poisson
Pont l'évêque ou morbier
Tarte au chocolat ou au citron

Provenance

Locale

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-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



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

