

# COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 03 mai 2021 au vendredi 07 mai 2021

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

Concombres à la crème  
Quiche au fromage ou feuilleté au chèvre  
Poêlée de tomates et haricots verts  
Fromage à la coupe  
Ananas ou pastèque ou melon

Provenance

---

Plan alimentaire

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

Carottes vinaigrette ou tomates mozzarella  
Steack haché  
Frites fraîches  
Yaourt aromatisé  
Madeleine

Provenance

Locale

Locale

Locale

---

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

## JEUDI

Salade piémontaise  
bœuf bourguignon  
Printanière de légumes  
Fromage blanc au coulis de fruits rouges  
Fraises

Provenance

Locale

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 XV - Desserts Fruits crus

## VENDREDI

Pizza  
Pêche du jour  
Riz  
Fromage à la coupe  
Donuts

Provenance

Fait Maison

Frais

---

---

Plan alimentaire

Cat C - Hors d'oeuvre féculent  
Cat IV - Plats protidiques 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

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			