

# COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 20 septembre 2021 au vendredi 24 septembre 2021

Semaine 4 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 piémontaise ou salade de pâtes crevettes  
Poulet fermier  
Duo carottes vichy  
Bleu ou Gouda  
Prunes – mirabelles

Provenance

Locale  
Locale

Plan alimentaire

Cat C - Hors d'oeuvre féculent  
Cat B - Lapin et Volaille  
Cat VIII - Légumes cuits autres que secs  
Cat X - Fromages > 150 mg de Ca  
Cat XV - Desserts Fruits crus

## MARDI

Macédoine de légumes ou avocat mayonnaise  
bœuf aux oignons  
Riz  
Fromage blanc et coulis de fruits rouges  
Orange – Kiwi - banane

Provenance

Locale  
---

Plan alimentaire

Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits  
Cat VI - Viandes rouges no hachées  
Cat IX - Féculents  
Cat XII - P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L  
Cat XV - Desserts Fruits crus

## JEUDI

Tartare de tomates ou duo de carottes  
Sauté de porc aux curry  
Gratins de pommes de terre  
Tomme de Savoie ou Saint Nectaie  
Donuts

Provenance

Locale

Plan alimentaire

Cat II - Crudités - Légumes ou fruits  
Cat A - Viande de Porc  
Cat VIII - Légumes cuits autres que secs  
Cat X - Fromages > 150 mg de Ca  
Cat E - Desserts lactés amylicés

## VENDREDI

Salade verte composée chaude  
Spaghettis tomates cerises boursin  
Tartare ou vache qui rit Bio  
Compote Bio

Provenance

---  
---

Plan alimentaire

Cat II - Crudités - Légumes ou fruits  
Cat VG - Plat végétarien  
Cat VG - Plat végétarien  
Cat VG - Plat végétarien  
Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits

Le Principal,  
Jean-Christophe MENUT

La gestionnaire,  
Nathalie DECAILLON

L'infirmière,  
Tiffany HOUSSEN



*(Handwritten signature)*

*(Handwritten signature)*

### 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	