

# COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 02 juin 2025 au vendredi 06 juin 2025

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	Provenance	Plan alimentaire
Salade de radis composé		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Pâté aux légumes		Cat VG - Plat végétarien
Petits suisses aromatisés		Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Nectarine, pêche ou abricot		Cat X - Fromages > 150 mg de Ca Cat XV - Desserts Fruits crus
MARDI	Provenance	Plan alimentaire
Salade tomates mozzarella ou tomates emmental		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Steack haché sauce vin rouge échalote		Bœuf haché >15%
Frites		Cat III - Produits frits
Cantal ou bleu		Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Glace		Cat XIV - Desserts <15% lip, > de 20 g gluc
JEUDI	Provenance	Plan alimentaire
Pizza ou friand		Cat C - Hors d'oeuvre féculent
Boulettes de bœuf		Cat VI - Viandes rouges no hachées
Haricots verts à la provençale		Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Yaourt nature sucré		Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Fraises locales ou framboises		Cat XV - Desserts Fruits crus
VENDREDI	Provenance	Plan alimentaire
Assiette de charcuterie		Cat I - Entrées > 15% de lipides
Filet de poisson meunière citron		Cat V - Poisson >70%
Semoule parfumée		Cat IX - Féculents
Brie ou munster		Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Paris Brest, religieuse ou mille feuille		Cat XIII - Desserts > 15% de lipides

La Principale,  
Karine HUDE



La gestionnaire,  
Nathalie DECAILLON

L'infirmière,  
Tiffanie 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	