

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 16 juin 2025 au vendredi 20 juin 2025

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

Provenance

Plan alimentaire

Salade de blé crevettes et avocat ou blé poulet curry
Aiguillettes de poulet sauce curry
Gratin de choux béchamel et pommes de terre
Yaourt à la grec
Pamplemousse, ananas ou pomme

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

Provenance

Plan alimentaire

Betteraves rouges fêta, noix ou macédoine mayonnaise
Spaghettis bolognaise
Mimolette ou comté
Pastèque, melon ou poire

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

Provenance

Plan alimentaire

Salade verte chicken César
Nuggets
Frites cheddar sauce deluxe
Sunday

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

Provenance

Plan alimentaire

Concombres à la crème ou tomates basilic
Omelette ou quiche au fromage
Epinards béchamel et pommes de terre
Tartare ou vache qui rit
Compote, fruits au sirop

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

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



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

