

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 03 novembre 2025 au vendredi 07 novembre 2025

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

Provenance

Plan alimentaire

Salade betteraves fête ou maïs duo d'olives
Croc tomates mozzarella
Purée de carottes
Fromage à la coupe
Compote

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

Provenance

Plan alimentaire

Soupe de potiron
Poulet aux champignons
Gratin de pommes terre, butternut, carottes
Reblochon ou saint nectaire
Gâteau moelleux aux pommes

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

Provenance

Plan alimentaire

Œufs durs mayonnaise
Tagliatelles duo de saumon

Yaourt nature sucré
Banane, kiwi vert ou kiwi jaune

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

Provenance

Plan alimentaire

Salade de cervelas vinaigrette ou saucisson sec et cornichons
Chipolatas
Poêlée choux de bruxelles, lardons, pommes de terre, champignons
Brie ou bleu
Mousse chocolat maison

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

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



Mollusques et produits à base de mollusques



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

