

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 17 novembre 2025 au vendredi 21 novembre 2025

Semaine 5 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

Coleslaw ou chou fleur vinaigrette

Cat II - Crudités - Légumes ou fruits

Coquillettes à la tomate

Cat VG - Plat végétarien

Yaourt à la grecque

Cat VIII - Légumes cuits autres que secs

Banane, clémentine ou kaki

Cat X - Fromages > 150 mg de Ca

Cat XV - Desserts Fruits crus

MARDI

Provenance

Plan alimentaire

Salade de pâtes perles chorizo ou surimi

Cat I - Entrées > 15% de lipides

Pêche du jour

Cat V - Poisson >70%

Petits pois carottes

Cat IX - Féculents

Brie ou tomme noire

Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L

Gâteaux moelleux aux pommes

Cat XIV - Desserts <15% lip, > de 20 g gluc

JEUDI

Provenance

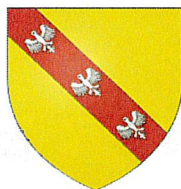
Plan alimentaire

Quiche lorraine

Pâtée lorraine

Munster ou carré de l'Est

Mirabelles



Cat II - Crudités - Légumes ou fruits

Cat VI - Viandes rouges no hachées

Cat VIII - Légumes cuits autres que secs

Cat X - Fromages > 150 mg de Ca

Cat XIII - Desserts > 15% de lipides

VENDREDI

Provenance

Plan alimentaire

Macédoine mayonnaise, œuf dur

Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits

escalope de poulet à la crème

Cat B - Lapin et Volaille

Pommes noisettes

Cat III - Produits frits

Fromage blanc et coulis

Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L

Pomme, poire ou orange

Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L

La Principale,
Karine HUDE

La gestionnaire,
Nathalie DECAILLON

L'infirmière,
Tiffanie HOUSSEN



Nathalie DECAILLON

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

