

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 24 novembre 2025 au vendredi 28 novembre 2025

Semaine 1 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
Céleri rémoulade, abricots secs ou endives vinaigrette aux noix Tagliatelles aux fruits de mer Reblochon ou bleu Tropézienne		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits Cat V - Poisson >70% Cat IX - Féculents Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L Cat XIV - Desserts <15% lip, > de 20 g gluc
MARDI	Provenance	Plan alimentaire
Salade de crozets poulet et bacon Sauté de porc poivrons curry Poêlée pommes de terre carottes haricots Petit filou Mandarine, ananas ou pamplemousse		Cat C - Hors d'oeuvre féculent Cat A - Viande de Porc Cat VIII - Légumes cuits autres que secs Cat X - Fromages > 150 mg de Ca Cat XV - Desserts Fruits crus
JEUDI	Provenance	Plan alimentaire
 Guacamole, tortillas Chili con carné Riz  Tarte ananas coco		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
VENDREDI	Provenance	Plan alimentaire
Salade verte composée Quenelles nature à la tomate Purée Emmental ou chèvre Danette chocolat, vanille, caramel ou café		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits Cat VG - Plat végétarien Cat VIII - Légumes cuits autres que secs Cat XI - From. > 100 mg et < 150 mg de Ca Cat E - Desserts lactés amylacés

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	Moutarde et produits à base de moutarde
Lupin et produits à base de lupin	Céleri et produits à base de céleri	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	