## 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 déléqués 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 q gluc

MARDI

Salade de crozets poulet et bacon Sauté de porc poivrons curry Poêlée pommes de terre carottes haricots Petit filou Mandarine, ananas ou pamplemousse

Provenance

Plan alimentaire

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** 

Guacamole, tortillas Chili con carné Riz



Provenance



Plan alimentaire

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** 

Tarte ananas coco

Salade verte composée Quenelles nature à la tomate

Purée

Emmental ou chèvre Danette chocolati, vanille, caramel ou café Provenance

Plan alimentaire 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

L'infirmière, Tiffanie HQU\$SEN

La Principale, Karine HUDE

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

La gestionnaire, Nathalie DECAILLON

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs

Céréales contenant du gluten

Crustacés et produits à base de crustacés



Œufs et produits à base d'œufs



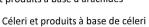
Soja et produits à base de soja



Poisson et produits à base de poisson ait et produits à base de lait



Arachides et produits à base d'arachides





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

