

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 01 décembre 2025 au vendredi 05 décembre 2025

Semaine 2 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. Ils 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

Duo de carottes vinaigrette ou chou blanc vinaigrette
Omelette
Semeule aromatisée
Fromage blanc coulis de mangue
Salade de fruits frais

Provenance

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

MARDI

Salade iceberg vinaigrette
Steack haché sauce échalotte
Frites
Tomme blanche
Choux à la crème

Provenance

Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Bœuf haché >15%
Cat III - Produits frits
Cat XII - P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Cat XIV - Desserts <15% lip, > de 20 g gluc

JEUDI



Salade auvergnate
Saucisse auvergnate
Aligot
Cantal
Clafoutis auvergnat

Provenance



Plan alimentaire

Cat C - Hors d'œuvre féculent
Cat VI - Viandes rouges non hachées
Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Cat XV - Desserts Fruits crus

VENDREDI

Salade de céleri rémoulade ou salade de lentilles
Filet de colin pané
Risotto aux champignons
Brie
crème dessert au chocolat

Provenance

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 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



Arachides et produits à base d'arachides



Œufs et produits à base d'œufs



Soja et produits à base de soja



Poisson et produits à base de poisson

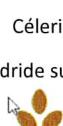
Lait et produits à base de lait



Lupin et produits à base de lupin



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l

Mollusques et produits à base de mollusques

