

# COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 15 décembre 2025 au vendredi 19 décembre 2025

Semaine 4 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
Betteraves rouges, maïs		Cat C - Hors d'oeuvre féculent
Omelette ou quenelles		Cat B - Lapin et Volaille
Fusillis		Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Fromage ou yaourt		Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Tropézienne ou tarte		Cat XV - Desserts Fruits crus

MARDI	Provenance	Plan alimentaire
Flammenküche ou quiche au fromage		Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits
Poisson meunière à la tomate		Cat VI - Viandes rouges no hachées
Poêlée de légumes		Cat IX - Féculents
Fromage ou yaourt		Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Glace		Cat XV - Desserts Fruits crus

JEUDI	Provenance	Plan alimentaire
  <b>REPAS DE NOËL</b>	 	Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
		Cat A - Viande de Porc
		Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
		Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
		Cat E - Desserts lactés amyacés

VENDREDI	Provenance	Plan alimentaire
Tortillas tapenade olives		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Hachis parmentier végétarien		Cat VG - Plat végétarien
		Cat VG - Plat végétarien
Fromage ou yaourt		Cat VG - Plat végétarien
Dessert au choix		Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits

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 