

# COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 02 février 2026 au vendredi 06 février 2026

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



Crêpe au fromage  
Crêpe au jambon  
Purée de pommes de terre  
Fromage blanc  
Crêpe à la confiture ou au nutella



Cat C - Hors d'oeuvre féculent  
Cat B - Lapin et Volaille  
Cat VIII - Légumes cuits autres que secs  
Cat X - Fromages > 150 mg de Ca  
Cat XV - Desserts Fruits crus

## MARDI

Provenance

Plan alimentaire

Salade coleslaw, céleri rémoulade abricots secs  
Pêche du jour sauce crème poireau  
Blé  
Yaourt nature sucré  
Litchie, mandarine ou orange sanguine

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

## JEUDI

Provenance

Plan alimentaire

Salade de brocolis  
Saucisse de toulouse  
Poêlée de brocolis  
Emmental ou brie  
Cookies

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 amylicés

## VENDREDI

Provenance

Plan alimentaire

Champignons à la grecque, champignons à la crème ciboulette  
Sauté de dinde au miel  
Pommes noisettes  
Yaourt à la grecque  
Fruits au sirop

Cat II - Crudités - Légumes ou fruits  
Cat VG - Plat végétarien  
Cat VG - Plat végétarien  
Cat VG - Plat végétarien  
Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits

La Principale,  
Karine HUDE



La gestionnaire,  
Nathalie DECAILLON

*[Signature]*

L'infirmière,  
Tiffanie HOUSSEN

*[Signature]*

### 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