

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. 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



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



Provenance

Plan alimentaire

- Cat C - Hors d'œuvre 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

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

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

JEUDI

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

Provenance

Plan alimentaire

- 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 amylacés

VENDREDI

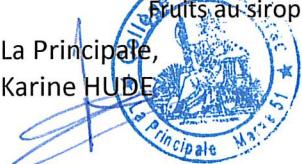
- Champignons à la grecque, champignons à la crème ciboulette

Provenance

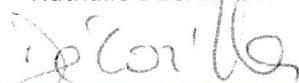
Plan alimentaire

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

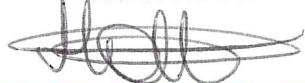
La Principale,
Karine HUDE



La gestionnaire,
Nathalie DECAILLON



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



Poisson et produits à base de poisson



Fruits à coque



Céleri et produits à base de céleri



Soja et produits à base de soja



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

