

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 09 février 2026 au vendredi 13 février 2026

Semaine 5 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

Endives aux noix vinaigrette
Filet de poisson pané - citron
Riz ou blé ou épautre
Yaourt aux fruits
Banane

Provenance

Plan alimentaire

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



Nems au poulet
Sauté de porc au caramel
Nouilles chinoises
Beignets aux pommes ou à l'ananas



Provenance

Plan alimentaire

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 XIV - Desserts <15% lip, > de 20 g gluc

JEUDI

Salade de maïs, tomates, mozzarella, concombres
Haut de cuisse de poulet aux oignons
Gratin de pommes de terre, carottes, potiron
Fromage
Pomme, orange ou kiwi

Provenance

Plan alimentaire

Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Cat VI - Viandes rouges non hachées
Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Cat XIII - Desserts > 15% de lipides

VENDREDI

Salade de cœur de palmier, tomates séchées, pignons de pin



Steak haché sauce échalote
Tagliatelles
Bleu, chaource, reblochon
crème au chocolat, macarons

La Principale,
Karine HUDE



La gestionnaire,
Nathalie DECAILLON

Provenance

Plan alimentaire

Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits
Cat B - Lapin et Volaille
Cat III - Produits frits
XII - P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
XII - P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L

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

Lait et produits à base de lait



Fruits à coque



Céleri et produits à base de céleri



Soja et produits à base de soja

Lupin et produits à base de lupin



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



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Mollusques et produits à base de mollusques

