

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 12 janvier 2026 au vendredi 16 janvier 2026

Semaine 1 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

Provenance

Plan alimentaire

- Salade de céleri, abricots secs ou salade de choux rouge, noix
Tenders végétarien au corn flakes
Gratin de pommes de terre et choux fleur
Fromage blanc coulis de mangue
Poire, orange, kiwi

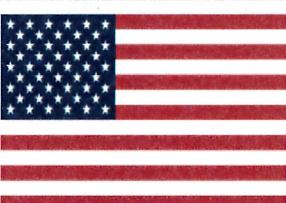
- Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Cat V - Poisson >70%
Cat IX - Féculents
Cat XII - P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Cat XIV - Desserts <15% lip, > de 20 g gluc

MARDI

Provenance

Plan alimentaire

- 
- Salade coleslaw
Burger
Frites
Cheddar
Brownies
- 

- 
- Cat C - Hors d'œuvre féculent
Cat A - Viande de Porc
Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Cat XV - Desserts Fruits crus

JEUDI

Provenance

Plan alimentaire

- Salade de tagliatelles marco polo ou piémontaise
Blanquette de veau
Poêlée de carottes et pommes de terre vichy
Petit filou aromatisé
Pamplemousse, ananas, mandarine

- 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

VENDREDI

Provenance

Plan alimentaire

- Pâté de foie, pâté de campagne, rillettes
Filet de poisson frais sauce curry
Semoule
Saint paulin ou bûche du pilat
Mousse au chocolat

- Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Cat VG - Plat végétarien
Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Cat XI - From. > 100 mg et < 150 mg de Ca
Cat E - Desserts lactés amylacés



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



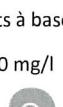
Soja et produits à base de soja



Lait et produits à base de lait



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



Lupin et produits à base de lupin



Mollusques et produits à base de mollusques

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

