

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 19 janvier 2026 au vendredi 23 janvier 2026

Semaine 2 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
Salade verte		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Croziflette		Cat VG - Plat végétarien
Yaourt aromatisé		Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Salade de fruits au sirop		Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
		Cat XV - Desserts Fruits crus

MARDI	Provenance	Plan alimentaire
Radis rose, beurre ou duo de carottes râpées, raisins secs		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Ratatouille maison		Bœuf haché >15%
Omelette		Cat III - Produits frits
Yaourt au sucre de canne		Cat XII - P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Banane		Cat XIV - Desserts <15% lip, > de 20 g gluc

JEUDI	Provenance	Plan alimentaire
Salade composée		Cat C - Hors d'oeuvre féculent
Cuisse de poulet		Cat VI - Viandes rouges no hachées
Gratin de pommes de terre et champignons		Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Chaurice ou brie		Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Moëlleux au chocolat crème anglaise		Cat XV - Desserts Fruits crus

VENDREDI	Provenance	Plan alimentaire
Salade de lentilles paysannes ou salade de pâtes perles		Cat I - Entrées > 15% de lipides
Cordon bleu		Cat V - Poisson >70%
Duo de haricots		Cat IX - Féculents
Munster ou bleu		Cat XII - P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Tarte aux pommes		Cat XIII - Desserts > 15% de lipides

La Principale,
Karine HUDE



La gestionnaire,
Nathalie DECAILLON

[Signature]

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	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	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Mollusques et produits à base de mollusques	