

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 02 mars 2026 au vendredi 06 mars 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. 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

Betteraves rouges fêta ou macédoine mayonnaise
Boulettes panées mac et cheese
Poêlée de légumes
Gouda
Compote de fruits variés

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 d'endives, pommes, noix et roquefort, croûton
Bœuf mode
Pommes de terre rissolées
Cheddar
Gaufre

Cat C - Hors d'oeuvre 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

Feuilleté hot dog ou à l'emmental
Echine de porc sauce moutarde à l'ancienne
Petis pois
Yaourt nature sucré
Pomme, poire ou kiwi

Cat D - Crudités 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

Œuf dur mayonnaise ou salade de gambas
Filet de poisson frais sauce provençale
Pennes locales
Brie
Liégeois au chocolat, vanille, caramel ou café

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 Principale,
Karine HUDE

La gestionnaire,
Nathalie DECAILLON

L'infirmière,
Tiffanie HOUSSEN



[Signature]

[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