

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 23 mars 2026 au vendredi 27 mars 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. 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

Tomates mozzarella ou concombres fêta
Croque monsieur fromage
Epinards béchamel
Yaourt aromatisé
Kiwi, mandarine ou ananas

Cat C - Hors d'oeuvre 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

Provenance

Plan alimentaire

Jambon blanc, cornichons
Filet de poisson meunière citron
Semoule à la tomate
Camembert ou bûche du pilat
Dessert au choix

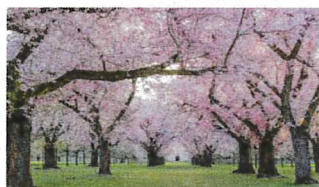
Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits
Cat VI - Viandes rouges no hachées
Cat IX - Féculents
Cat XII - P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Cat XV - Desserts Fruits crus

JEUDI

Provenance

Plan alimentaire

Salade César au poulet
Risotto crémeux
aux petits pois et champignons
Comté et noix
Tarte à la rhubarbe



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

Provenance

Plan alimentaire

Asperges blanches mayonnaise ou salade cœur de palmier/maïs
Cuisse de poulet à l'espagnol
Frites
Petits suisses
Pomme, poire ou banane

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

Decaillon

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		Fruits à coque		Céleri et produits à base de céleri	
Lupin et produits à base de lupin		Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l		Moutarde et produits à base de moutarde	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		Mollusques et produits à base de mollusques			