

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 16 mars 2026 au vendredi 20 mars 2026

Semaine 3 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 piémontaise ou pâtes perles au surimi

Escalope de dinde sauce curry/coco

Carottes vichy

Yaourt nature au sucre de canne bio

orange sanguine, mandarine, clémentine, pamplemousse

Cat II - Crudités - Légumes ou fruits

Cat A - Viande de Porc

Cat IX - Féculents

Cat XI - From. > 100 mg et < 150 mg de Ca

Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits

MARDI

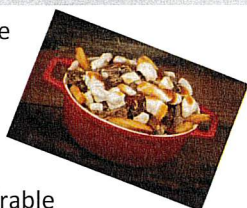
Provenance

Plan alimentaire

Soupe canadienne

Poutine

Pancakes au sirop d'érable



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

JEUDI

Provenance

Plan alimentaire

Salade verte composée

Jambon braisé sauce porto

Haricots

Saint albray ou mimolette

Flamby

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 XV - Desserts Fruits crus

VENDREDI

Provenance

Plan alimentaire

Guacamole tortillas ou sauce tomate tortillas

Sauté d'agneau

Flageolets - Pommes noisettes

Brie

Beignet chocolat, pomme, framboise ou abricot

Cat C - Hors d'oeuvre féculent

Cat IV - Plats protidiques P/L <= 1

Cat VIII - Légumes cuits autres que secs

Cat XI - From. > 100 mg et < 150 mg de Ca

Cat XIII - Desserts > 15% de lipides



La gestionnaire,
Nathalie DECAILLON

Nathalie 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



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

