

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 06 avril 2026 au vendredi 10 avril 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

FERIE

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 de tomates

Sauté d'agneau à la bourguignonne

Pommes de terre rissolées/flageolets à l'ail

Brie

Dessert de Pâques



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

Salade verte composée

Spaghettis à la carbonara

Yaourt nature ou aromatisé

Fraises

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

Salade de pâtes perles

Panette de dinde

Poêlée de légumes

Produit laitier

Dessert aux choix

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 amylicés

La Principale,
Karine HUDE



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



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

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame



Mollusques et produits à base de mollusques

