

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 01 juin 2026 au vendredi 05 juin 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

pêches au thon ou betteraves rouges
Boulettes de bœuf à la tomate
Spaghettis
Comté ou emmental
Compote

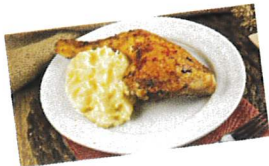
Provenance

Plan alimentaire

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

MARDI

Chipirons
Poulet basquaise
Purée
Tomme de brebis
Gâteau basque



Provenance



Plan alimentaire

Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Bœuf haché >15%
Cat III - Produits frits
Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Cat XIV - Desserts <15% lip, > de 20 g gluc

JEUDI

Œufs durs mayonnaise ou œufs mimosa ou surimi mayonnaise
Tomates farcies
Riz
Tartare ou pic et croq
Flamby caramel ou chocolat

Provenance

Plan alimentaire

Cat C - Hors d'oeuvre féculent
Cat VI - Viandes rouges no hachées
Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Cat XV - Desserts Fruits crus

VENDREDI

Salade de roquette chèvre miel fraise ou endives noix et roquefort
Cordon bleu
Trio de haricots
Yaourt à la grecque
Cookies maison

Provenance

Plan alimentaire

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 XIII - Desserts > 15% de lipides

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		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			