

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 22 juin 2026 au vendredi 26 juin 2026

Semaine 5 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

Salade de melon, pastèque fêta ou concombres ou tomates
Escalope de dinde curry
Pâtes carbonara jambon ou crème de courgettes ou tomates basilic
Emmental ou cheddar
Brownies, crème anglaise, chantilly

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

Carottes râpées au curry et raisins secs
chili corn carné végétarien
Riz
Camembert
Compote de fruits variés

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 XIV - Desserts <15% lip, > de 20 g gluc

JEUDI

Entrée chaude
Boulettes de bœuf sauce aux champignons
Poêlée de légumes
Emmental
Dessert aux choix

Provenance

Plan alimentaire

Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Cat VI - Viandes rouges no hachées
Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Cat XIII - Desserts > 15% de lipides

VENDREDI

Salade verte composée
Kébab
Frites
Babybel
Glace

Provenance

Plan alimentaire

Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits
Cat B - Lapin et Volaille
Cat III - Produits frits
Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L

La Principale
Karine HUBÉ



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

