

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du mardi 01 septembre 2026 au samedi 05 septembre 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

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 verte composée

Lasagnes à la bolognaise

Cat C - Hors d'oeuvre féculent

Cat A - Viande de Porc

Cat VIII - Légumes cuits autres que secs

Petit filou aromatisé

Locale

Cat X - Fromages > 150 mg de Ca

Pomme granny, golden ou poire conférence

Cat XV - Desserts Fruits crus

JEUDI

Provenance

Plan alimentaire

Salade de penne au poulet et légumes rôtis

Sauté de porc au curry

Duo de carottes vichy

Fromage blanc sucré

Raisin blanc ou raisin noir

Cat D - Crudités 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 tomates anciennes mozzarella et menthe

Omelette nature

Gratin de chou

Camembert ou saint paulin

Entremet flan

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 amylacés

Le Principal,
Arnaud DESSAINT

La gestionnaire,
Nathalie DECAILLON

L'infirmier,
Timothé DESIRANT

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



COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 07 septembre 2026 au vendredi 11 septembre 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

Salade de coleslaw et raisins secs ou duo de carottes râpées

Crispy végétarien

Purée de légumes

Yaourt aromatisé

Banane ou kiwi

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

Concombres vinaigrette ou à la crème

Bol's

Frites, viande hachée et sauce cheddar

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

Mousse au chocolat

Fait Maison

JEUDI

Pâté croûte maison

Rôti de porc sauce orloff

Haricots verts à la tomate

Maroilles

Tarte aux fruits

Repas des
vendanges

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

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

Salade composée de pois

Filet de poisson blanc à la méditerranéenne

Riz

Yaourt à la grecque

Pêche ou nectarine

Le Principal,
Arnaud DESSANT

La gestionnaire,
Nathalie DECAILLON

L'infirmier,
Timothé DESIRANT

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