

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 14 septembre 2026 au vendredi 18 septembre 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

Salade verte
Tartiflette

Gouda ou Bleu
Compote de fruits

Provenance

Plan alimentaire

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

Guacamole - tortillas
Chili con carné végétarien

Flan à la noix de coco

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

JEUDI

Assiette de charcuterie
Pêche du jour sauce citron
Pennes
Fromage blanc à la confiture
Ananas, pamplemousse ou melon

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 XV - Desserts Fruits crus

VENDREDI

Taboulé ou salade de pâtes perles surimi
Aiguillettes de poulet corn flakes
Ratatouille
Saint Nectaire ou comté
Galette ardennaise

Provenance

Plan alimentaire

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

Le Principal,
Arnaud DESSAINT

La gestionnaire,
Nathalie DECAILLON

L'infirmier,
Timothé DESIRONT

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