

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 21 septembre 2026 au vendredi 25 septembre 2026

Semaine 4 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

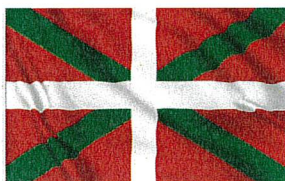
Jambon sec, Salade et cornichons

Cuisse de poulet basquaise

Purée de pommes de terre

Ossau Iraty

Gâteau basque



Cat C - Hors d'oeuvre féculent

Cat B - Lapin et Volaille

Cat VIII - Légumes cuits autres que secs

Cat X - Fromages > 150 mg de Ca

Cat XV - Desserts Fruits crus



MARDI

Provenance

Plan alimentaire

Duo de radis rose et noir/beurre

blanquette de veau

Riz

Yaourt aromatisé

Pomme, banane, poire ou kiwi

Cat D - Cuités 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

JEUDI

Provenance

Plan alimentaire

Soupe de potiron et potimarron

Bœuf à l'orange

Gratin de butternuts, carottes, pommes de terre et mascarpone

Reblochon et munster

Crumble pomme et cannelle



Cat II - Crudités - Légumes ou fruits

Cat A - Viande de Porc

Cat VIII - Légumes cuits autres que secs

Cat X - Fromages > 150 mg de Ca

Cat E - Desserts lactés amylacés

VENDREDI

Provenance

Plan alimentaire

Concombres à la crème ciboulette et tomates mozzarella

Curry de pois chiches

Semoule

Yaourt nature sucré

Ananas, Raisin blanc et noir

Cat II - Crudités - Légumes ou fruits

Cat VG - Plat végétarien

Cat VG - Plat végétarien

Cat VG - Plat végétarien

Cat D - Cuités Légumes ou Fruits

Le Principal,
Arnaud DESSAINT

La gestionnaire,
Nathalie DECAILLON

L'infirmier,
Timothé DESIRON

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