

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 05 octobre 2026 au vendredi 09 octobre 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
Duo de radis beurre ou betteraves rouges vinaigrette		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Jambon braisé		Cat V - Poisson >70%
Pâtes	Locale	Cat IX - Féculents
vache qui rit		Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Madeleine fourrée à la framboise		Cat XIV - Desserts <15% lip, > de 20 g gluc

MARDI	Provenance	Plan alimentaire
Pizza royale		Cat C - Hors d'oeuvre féculent
Poisson pané citron		Cat A - Viande de Porc
Haricots verts persillés		Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Fromage blanc à la confiture	Locale	Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Banane ou pomme granny		Cat XV - Desserts Fruits crus

JEUDI	Provenance	Plan alimentaire
Salade verte		Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits
Hachis parmentier		Cat VI - Viandes rouges no hachées
		Cat IX - Féculents
Yaourt aromatisé		Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Poire conférence ou kiwi		Cat XV - Desserts Fruits crus

VENDREDI	Provenance	Plan alimentaire
Piémontaise de légumes		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Quenelles à la tomate		Cat VG - Plat végétarien
Petits pois		Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Camembert ou emmental		Cat XI - From. > 100 mg et < 150 mg de Ca
Danette		Cat E - Desserts lactés amylicés

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