COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 09 novembre 2026 au vendredi 13 novembre 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
Salade de coquillettes, jambon, œuf et emmental		*Cat C - Hors d'oeuvre féculent*
Poulet rôti		*Cat B - Lapin et Volaille*
Duo de carottes vichy		*Cat VIII - Légumes cuits autres que secs*
Petit filou aromatisé		*Cat X - Fromages > 150 mg de Ca*
Ananas ou pamplemousse		*Cat XV - Desserts Fruits crus*

MARDI	Provenance	Plan alimentaire
Salade de macédoine et maïs		*Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits*
Escalope de porc		*Cat VI - Viandes rouges no hachées*
Semoule sauce orientale		*Cat IX - Féculents*
Tomme grise ou blanche		*Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L*
Kaki, pomme granny ou poire conférence		*Cat XV - Desserts Fruits crus*

JEUDI	Provenance	Plan alimentaire
Pâté de campagne cornichon ou œuf mayonnaise		*Cat II - Crudités - Légumes ou fruits*
Bœuf bourguignon		*Cat A - Viande de Porc*
Purée de pommes de terre		*Cat VIII - Légumes cuits autres que secs*
Camembert		*Cat X - Fromages > 150 mg de Ca*
Flan		*Cat E - Desserts lactés amylacés*

VENDREDI	Provenance	Plan alimentaire
Salade de cœur de palmier ou cœur d'artichaut vinaigrette		*Cat II - Crudités - Légumes ou fruits*
Risotto aux champignons ou aux petits légumes		*Cat VG - Plat végétarien*
		Cat VG - Plat végétarien
Yaourt aromatisé		*Cat VG - Plat végétarien*
Fruits au sirop		*Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits*

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
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
Mollusques et produits à base de mollusques