

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 12 octobre 2026 au vendredi 16 octobre 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	Provenance	Plan alimentaire
Concombres à la crème ou concombres vinaigrette fêta		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Omelette		Cat VG - Plat végétarien
Printanière de légumes		Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Fromage		Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Liégeois chantilly		Cat XV - Desserts Fruits crus

MARDI	Provenance	Plan alimentaire
Salade coleslaw ou duo de carottes râpées		Cat II - Crudités - Légumes ou fruits
Boulettes de bœuf à l'échalote		Bœuf haché >15%
Pommes noisettes		Cat III - Produits frits
Bûche du pilat ou gouda		Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Eclair		Cat XIV - Desserts <15% lip, > de 20 g gluc

JEUDI	Provenance	Plan alimentaire
Charcuterie/crudités		Cat C - Hors d'oeuvre féculent
Poisson		Cat VI - Viandes rouges no hachées
Lentilles		Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Chèvre ou bleu ou yaourt		Cat X - Fromages > 150 mg de Ca
Dessert au choix ou fruit		Cat XV - Desserts Fruits crus

VENDREDI	Provenance	Plan alimentaire
Œufs durs effrayants		Cat I - Entrées > 15% de lipides
Nuggets de poulet		Cat V - Poisson >70%
Purée de potiron, potimarron, carottes et pommes de terre		Cat IX - Féculents
Fromage		Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L
Popdots halloween		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	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	