

COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 02 novembre 2026 au vendredi 06 novembre 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

Provenance

Plan alimentaire

Salade de betteraves rouges et maïs vinaigrette

Cat II - Crudités - Légumes ou fruits

Pâtes à la carbonara

Cat A - Viande de Porc

Locale

Cat IX - Féculents

Gouda ou mimolette

Cat XI - From. > 100 mg et < 150 mg de Ca

Compote de fruits et biscuit

Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits

MARDI

Provenance

Plan alimentaire

Salade verte composée

Cat II - Crudités - Légumes ou fruits

Tartiflette végétarienne

Cat VG - Plat végétarien

Cat VIII - Légumes cuits autres que secs

Yaourt aromatisé

Locale

Cat X - Fromages > 150 mg de Ca

Pomme ou poire

Cat XV - Desserts Fruits crus

JEUDI

Provenance

Plan alimentaire

Feuilleté

Cat I - Entrées > 15% de lipides

Filet de poisson meunière et citron

Cat V - Poisson >70%

Blé

Cat IX - Féculents

Fromage blanc coulis fruits rouges

Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L

Banane ou kiwi

Cat XV - Desserts Fruits crus

VENDREDI

Provenance

Plan alimentaire

Taboulé de poulet curry ou salade de pâtes perles de la mer

Cat C - Hors d'oeuvre féculent

Croque monsieur

Cat IV - Plats protidiques P/L <= 1

Epinards à la béchamel

Cat VIII - Légumes cuits autres que secs

Brie

Cat XI - From. > 100 mg et < 150 mg de Ca

Cookies aux smarties

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

