COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 07 décembre 2026 au vendredi 11 décembre 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 verte vinaigrette		*Cat II - Crudités - Légumes ou fruits*
Tartiflette		*Cat A - Viande de Porc*
		Cat IX - Féculents
Yaourt aromatisé		*Cat XI - From. > 100 mg et < 150 mg de Ca*
Fruits au sirop		*Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits*

MARDI	Provenance	Plan alimentaire
Salade de céleri rémoulade ou chou rouge jambon		*Cat II - Crudités - Légumes ou fruits*
Quiche au fromage		*Cat VG - Plat végétarien*
Poêlée de légumes		*Cat VIII - Légumes cuits autres que secs*
Fromage blanc		*Cat X - Fromages > 150 mg de Ca*
Banane		*Cat XV - Desserts Fruits crus*

JEUDI	Provenance	Plan alimentaire
Salade de lentilles et lardons ou salade de pâtes perles au surimi		*Cat I - Entrées > 15% de lipides*
Poisson pané ail et fines herbes		*Cat V - Poisson >70%*
Blé aux légumes		*Cat IX - Féculents*
Yaourt à la grecque stracciatella	*Locale*	*Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L*
Kiwi, Kaki ou clémentine		*Cat XV - Desserts Fruits crus*

VENDREDI	Provenance	Plan alimentaire
Saucisson à l'ail et cervelas cornichon		*Cat C - Hors d'oeuvre féculent*
Cordon bleu		*Cat IV - Plats protidiques P/L <= 1*
Purée de carottes		*Cat VIII - Légumes cuits autres que secs*
Munster ou camembert		*Cat XI - From. > 100 mg et < 150 mg de Ca*
Gâteau au chocolat		*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
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame | Mollusques et produits à base de mollusques