COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 30 novembre 2026 au vendredi 04 décembre 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
Mélange de salade		*Cat II - Crudités - Légumes ou fruits*
Gnocchis sauce cheddar		*Cat VG - Plat végétarien*
		Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Yaourt aromatisé		*Cat X - Fromages > 150 mg de Ca*
Banane, pomme granny ou poire conférence		*Cat XV - Desserts Fruits crus*

MARDI	Provenance	Plan alimentaire
Duo de carottes rapées vinaigrette ou céleri rémoulade		*Cat II - Crudités - Légumes ou fruits*
Boulettes de bœuf à l'échalote		*Bœuf haché >15%*
Frites		*Cat III - Produits frits*
Camembert ou maroilles		*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
Taboulé au poulet curry ou piémontaise au jambon		*Cat C - Hors d'oeuvre féculent*
Saucisse de toulouse sauce moutarde à l'ancienne		*Cat VI - Viandes rouges no hachées*
Poêlée de légumes		*Cat VIII - Légumes cuits autres que secs*
Yaourt aromatisé	*Locale*	*Cat X - Fromages > 150 mg de Ca*
Agrumes		*Cat XV - Desserts Fruits crus*

VENDREDI	Provenance	Plan alimentaire
Feuilleté		*Cat I - Entrées > 15% de lipides*
Filet de poisson à la provençale		*Cat V - Poisson >70%*
Spaghettis		*Cat IX - Féculents*
Bleu ou gouda		*Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L*
Madeleine fourrée 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