COLLEGE LUCIE AUBRAC DE MONTMORT-LUCY

Menus du lundi 16 novembre 2026 au vendredi 20 novembre 2026 | **Semaine 5 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 coleslaw ou duo de carottes vinaigrette		*Cat II - Crudités - Légumes ou fruits*
Coquillettes à la sauce tomate		*Cat VG - Plat végétarien*
		Cat VIII - Légumes cuits autres que secs
Fromage blanc coulis caramel		*Cat X - Fromages > 150 mg de Ca*
Banane ou kiwi		*Cat XV - Desserts Fruits crus*

MARDI	Provenance	Plan alimentaire
Œuf dur mayonnaise		*Cat I - Entrées > 15% de lipides*
Gratin de poisson		*Cat V - Poisson >70%*
		Cat IX - Féculents
Gouda ou Maroilles		*Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L*
Mousse au nutella		*Cat XIV - Desserts <15% lip, > de 20 g gluc*

JEUDI	Provenance	Plan alimentaire
Salade d'endives aux noix et roquefort ou salade verte		*Cat II - Crudités - Légumes ou fruits*
Blanquette de veau		*Cat VI - Viandes rouges no hachées*
Petits pois carottes		*Cat VIII - Légumes cuits autres que secs*
Emmental ou bleu		*Cat X - Fromages > 150 mg de Ca*
Entremet spéculoos		*Cat XIII - Desserts > 15% de lipides*

VENDREDI	Provenance	Plan alimentaire
Velouté de courges		*Cat D - Cuidités Légumes ou Fruits*
Escalope de poulet à la crème		*Cat B - Lapin et Volaille*
Pommes de terre rissolées et persillées		*Cat III - Produits frits*
Brie farcie		*Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L*
Raisin blanc ou raisin noir		*Cat XII -P. lait. >100 mg de Ca < de 5 g de L*



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