

# Menu de la semaine



## Collège « Dominique Savio » Lambersart

Le code de couleur est utilisé pour un équilibre alimentaire des repas :  
● + ● + ● + ● et limiter les graisses ● et les sucres ●

**Bleu** : Produits laitiers pour le calcium

**Rouge** : La viande, le poisson, œufs pour les protéines

**Marron** : Féculents pour les sucres lents et l'apport en énergie

**Vert** : Légumes et fruits pour les vitamines et les fibres

### Menus du 25 au 29 mars 2013

Lundi

concombre vinaigrette  
filet de dinde sauce poivre  
farfalles  
brocolis  
chocolat liégeois ou flan vanille

Mardi

pizza fromage  
sauté de bœuf aux carottes  
pdt persillées  
carottes vichy  
fruit de saison\*

Jeudi

haricots verts en salade  
raviolis de volaille  
salade  
velouté fruit

Vendredi

Carottes râpées emmental  
filet de poisson pané sauce cocktail  
ebly  
haricots verts à l'ail  
fruit de saison\*

