



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 15 au 19 octobre 2012

Lundi

Salade de pâtes
 Sauté de porc aux pommes
 Pdt vapeur

Semaine du goût : Gratin de courgettes à l'orientale
 Fruit de saison*

Mardi

Pizza fromage
Semaine du goût : Gratin de colin à la crème sur lit de brunoise
 Riz
 Brunoise de légumes
 Yaourt aromatisé

Jeudi

Chou-fleur persillé vinaigrette*
 Carbonade flamande
 Purée au lait
 Fruit de saison*

Vendredi

Concombres mimolette
 Raviolis volaille
 Salade verte
Semaine du goût : Mousse au chocolat et crumble spéculos

Un fromage est à disposition tous les jours pour les élèves ne prenant pas d'entrée.

Les produits signalés par * sont des produits de saison



ur toutes questions, contacter notre service consommateur sur notre site : www.api-restauration.com