



# 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

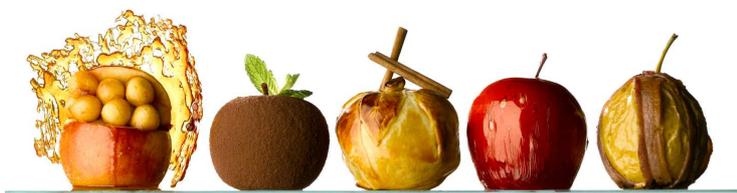
Chou-fleur persillé vinaigrette\*  
 Carbonade flamande  
 Purée au lait  
 Fruit de saison\*

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](http://www.api-restauration.com)