

# 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 22 au 26 octobre 2012

Lundi

Mousse de foie  
 Emincé de volaille aux pruneaux  
 Pâtes  
 Jeunes carottes  
 Fruit de saison\*

Mardi

Macédoine de légumes  
 Rôti de bœuf sauce poivre  
 Frites  
 Fruit de saison

Jeudi

Carottes râpées  
 Normandin de veau sauce champignons  
 Purée  
 Haricots beurre  
 Gaufre chocolat

Vendredi

Concombre vinaigrette  
 Paëlla  
 Yaourt nature

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

