

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

