



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

Collège « Dominique Savio »
 Lammersart

Menus du 01 au 04 septembre 2015

Lundi

Bonne rentrée à tous !

Mardi

Carottes* râpées - Concombres* vinaigrette

Tajine de poulet

Semoule, légumes à couscous

Fromage blanc - Yaourt aromatisé - Yaourt nature sucré

Jeudi

Salade de pommes de terre

Rôti de porc sauce charcutière

Tortis, haricots verts*

Fruit de saison*

Vendredi

Tomates* au gouda

Filet de lieu sauce citron

Riz pilaf, julienne de légumes

Beignet pomme ou chocolat



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



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant



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

Collège « Dominique Savio »
 Lammersart

Menus du 07 au 11 septembre 2015

Lundi	Pizza au fromage Omelette basquaise Pommes de terre boulangères, courgettes* basquaise Choix de compote
Mardi	Betteraves* - Haricots beurre vinaigrette Cuisse de poulet rôti sauce poivre Frites, salade Fruit de saison*
Jeudi	Salade de tomates Bœuf en daube Pâtes papillons, jeunes carottes* Choix de laitages
Vendredi	Salade fromagère Filet de colin meunière sauce cocktail Ebly, épinards* à la crème Crème dessert chocolat - Flan vanille - Ile flottante



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



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant



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 14 au 18 septembre 2015

Lundi

Choix de crudités
 Pâtes bolognaise
 Fruit de saison* (dont raisin)

Mardi

Salade de tomates à l'emmental
 Fricassée de porc aux olives
 Purée, petits pois carottes*
 Mousse chocolat - Crème dessert vanille - Flan nappé

Jeudi

½ pamplemousse* - Carottes aux raisins
 Cordon bleu de volaille
 Semoule, ratatouille
 Fruit de saison

Vendredi

Saucisson sec - Roulade - Salami - Mousse de foie
 Filet de merlu sauce ciboulette
 Riz, gratin de chou-fleur*
 Fromage blanc - Yaourt nature sucré - Velouté fruit



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



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant

Collège « Dominique Savio »
 Lambertsart



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 21 au 25 septembre 2015

Collège « Dominique Savio »
 Lammersart

Lundi

Œuf dur **mayonnaise** - Œuf dur au thon
 Estouffade de bœuf aux poivrons
 Purée, haricots verts*
 Fruit de saison*

Mardi

Tomates* au gouda - Chou rouge
 Rôti de porc **sauce champignons**
 Coquillettes, brocolis*
 Eclair **chocolat ou café**

Jeudi

Choix de crudités (dont champignons)
 Tajine d'agneau aux fruits secs
 Semoule, légumes à couscous
 Liégeois **chocolat** - Flan **vanille** - Crème **dessert**

Vendredi

Soja à la chinoise - Betteraves* rouges
 Filet de cabillaud à la Normande
 Ebly sauce tomate, fondue de poireaux*
 Fruit de saison*



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



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant



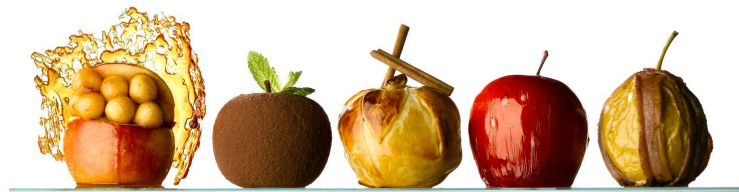
Collège « Dominique Savio » Lambersart

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 28 septembre au 02 octobre 2015

Collège « Dominique Savio »
Lambersart

Lundi	<p>Choix de crudités Normandin de veau sauce forestière Piperade, pommes persillées Ile flottante - Mousse au chocolat - Crème dessert</p>
Mardi	<p>Betteraves* aux pommes Pâtes carbonara Fruits de saison* (dont pommes)</p>
Jeudi	<p>Friand au fromage Sauté de bœuf à la tomate Purée, carottes aux oignons Fruits de saison*</p>
Vendredi	<p>Chou-fleur* mimolette Filet de merlu pané sauce cocktail Riz, courgettes provençales Petits suisses nature sucrés - Velouté fruit - Fromage blanc</p>



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



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant



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 05 au 09 octobre 2015

Collège « Dominique Savio » Lambersart

Lundi

Choix de crudités
 Fricassée de poulet sauce suprême
 Tortis, haricots verts*
 Choix de compote de fruits

Mardi

Choix de légumes cuits
 Boules de bœuf à la Tunisienne
 Semoule, brunoise de légumes
 Choix de laitages

Jeudi



Repas de Rencontre du Goût 1 :
 Soupe de carottes et poivrons
 Filet de cabillaud curry et noix de coco
 Purée de patate douce
 Flan vanille - Liégeois vanille - Crème dessert vanille

Vendredi

Salade aux noix
 Omelette
 Pommes de terre rissolées, salade
 Fruits de saison*



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



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant



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 12 au 16 octobre 2015

Collège « Dominique Savio » Lambersart

Lundi	Salade de pommes de terre - Salade de lentilles Sauté de porc aux olives Ebly, courgettes à la tomate Fruits de saison*
Mardi	Pizza fromage Pâtes à la bolognaise Yaourt nature sucré - Yaourt aromatisé - Petits suisses nature sucrés
Jeudi	Choix de légumes cuits Bœuf en daube Pommes de terre, duo de carottes* et navets* Fruits de saison*
Vendredi	Repas Espagnol : Salade catalane - Salade de tomates / orange / asperge Paella au poisson Riz, méli-mélo de légumes Gâteau Espagnol à l'orange



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



Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant