

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 03 au 07 juin 2013

Lundi

Cœur de palmier vinaigrette à la mimolette
 Sauté de porc marengo
 Pdt
 Jardinière de légumes
 Fruits de saison*

Mardi

Carottes* râpées
 Cheese burger
 Frites
 salade
 Yaourt aromatisé - Yaourt aux fruits

Jeudi

Saucisson sec - Mortadelle - Mousse de foie
 Filet de lieu sauce hollandaise
 Ebly
 Fondue de poireaux*
 Fruits de saison*

Vendredi

Salade de tomate
 Escalope de volaille sauce crème
 Semoule
 Courgettes* provençales
 Flan nappée - crème dessert - mousse
 chocolat

