

# 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 10 au 14 Juin 2013

Lundi

Œuf mayonnaise  
 Carbonade flamande  
 Coquillettes  
 Duo de carottes et navets\*  
 Fruits de saison\*

Mardi

Tomate mozzarella  
 Filet de hoki meunière sauce citron  
 Pdt au curry  
 Haricots verts\*  
 Chausson aux pommes

Jeudi

Concombres\*  
 Escalope de porc sauce charcutière  
 Purée  
 Brunoise de légumes  
 Flan nappé - Crème dessert

Vendredi

Betteraves - poireaux\* vinaigrette  
 Tajine d'agneau  
 Semoule  
 Légumes de couscous  
 Fruits de saison\*

