

# 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 19 au 23 Novembre 2012

Lundi

Concombres bulgare  
Filet de lieu sauce hollandaise  
Riz  
Méli-mélo de légumes  
Yaourt aux fruits

Mardi

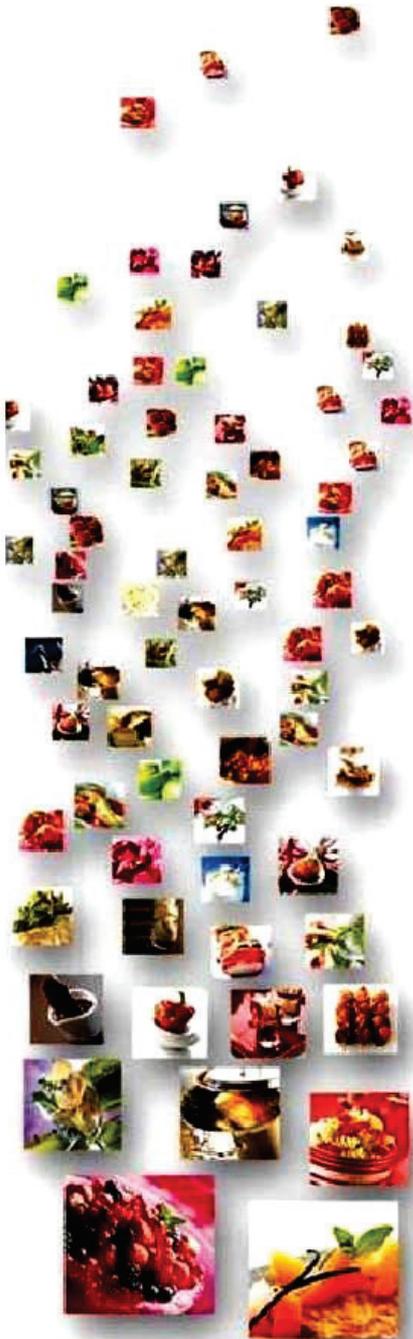
Sardine au citron  
Blanquette de veau à l'ancienne  
Purée  
Carottes\* vichy  
Flan caramel

Jeudi

Œuf mayonnaise  
Sauté de bœuf au paprika  
Pâtes  
Haricots verts  
Fruit de saison\*

Vendredi

Salade  
Nuggets de volaille  
Semoule  
Légumes\* de couscous  
Tiramisus chocolat



ur toutes questions, contacter notre service consommateur sur notre site : [www.api-restauration.com](http://www.api-restauration.com)