



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

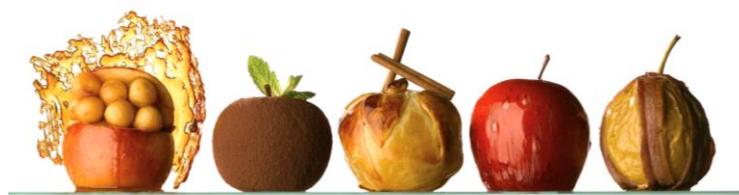
Marron : Féculents pour les sucres lents et l'apport en énergie

Vert : Légumes et fruits pour les vitamines et les fibres

Collège « Dominique Savio »
 Lammersart

Menus du 02 au 06 novembre 2015

Lundi	<p>Potage potiron vache qui rit pâtes bolognaise salade fruits de saison</p>
Mardi	<p>Choix de crudités sauté de poulet semoule, légumes couscous choix de laitages</p>
Jeudi	<p>Salade piémontaise rôti de porc sauce pruneaux frites, haricots verts fruits de saison</p>
Vendredi	<p>Tomate au gouda filet de hoki sauce aurore riz, chou-fleur* au gratin beignet pomme ou chocolat</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



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 09 au 13 novembre 2015

Lundi	feuilleté au fromage omelette basquaise cœur de blé, ratatouille fruits de saison (<u>dont poires</u>)
Mardi	choix de crudités blanc de poulet sauce poivre frites, salade verte compote de fruits
Jeudi	betteraves* vinaigrette sauté de bœuf stroganoff tortis, jeunes carottes* choix de laitages
Vendredi	cèleri* mimolette dos de colin sauce béarnaise pommes boulangères, fondue de poireaux* choix de desserts lactés



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

Menu de la Semaine



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 » Lambertsart

Menus du 16 au 20 novembre 2015

Lundi	choix de crudités lasagne bolognaise salade verte île flottante
Mardi	choix de crudités fricassé de porc marengo purée, brocolis* choix de desserts lactés
Jeudi	haricots beurre et mimolette cordon bleu de volaille semoule, piperade fruits de saison (dont ananas)
Vendredi	choix de charcuteries filet de lieu sauce dieppoise riz créole, épinards* à la crème choix de laitages



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 23 au 27 novembre 2015

Collège « Dominique Savio »
 Lammersart

Lundi

potage de légumes
 sauté de bœuf aux carottes
 pâtes papillons, carottes* au jus
 fruits de saison

Mardi

concombre au gouda
 rôti de porc sauce charcutière
 pommes fondantes, choux de Bruxelles*
 éclair parfum chocolat et café

Jeudi

choix de crudités
 filet de merlu pané sauce cocktail
 riz à la tomate, courgettes sautées
 choix de dessert lactés

Vendredi

œuf dur mayonnaise
 sauté d'agneau printanier
 semoule, légumes couscous
 fruits de saison (dont clémentines)



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

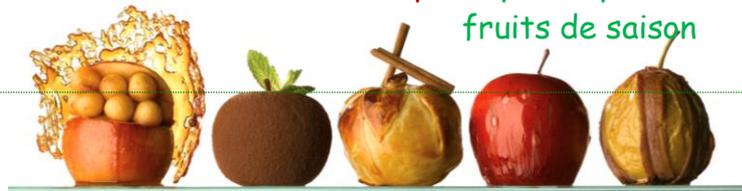
Le code de couleur est utilisé pour un **équilibre alimentaire** des repas :

- + ● + ● + ● 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 30 novembre au 04 décembre 2015

Collège « Dominique Savio »
Lambersart

Lundi	<p>choix de crudités (<u>dont endives aux pommes</u>)</p> <p>Hachis Parmentier</p> <p>salade verte</p> <p>choix de desserts lactés</p>
Mardi	<p>carottes* à l'emmental</p> <p>saucisse</p> <p>pommes vapeur, compote</p> <p>fruits de saison</p>
Jeudi	<p>macédoine vinaigrette</p> <p>bœuf mode</p> <p>coquillettes, poêlée de légumes</p> <p>Donuts</p>
Vendredi	<p>pizza fromage</p> <p>dos de cabillaud sauce normande</p> <p>riz pilaf, petits pois carottes</p> <p>fruits de saison</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 07 au 11 décembre 2015

Collège « Dominique Savio » Lambersart

Lundi	choix de légumes cuits sauté de poulet aux champignons tortis, haricots verts fruits de saison
Mardi	maquereaux au vin blanc omelette semoule, ratatouille choix de laitages
Jeudi	potage de légumes jambon blanc sauce poivre frites, salade verte fruits de saison
Vendredi	choix de crudités (<u>dont pamplemousse</u>) filet de lieu sauce ciboulette eby, poireaux* à la crème choix de desserts lactés



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 14 au 18 décembre 2015

Collège « Dominique Savio » Lambersart

Lundi	tomate à l'edam sauté de porc à l'ananas riz, épinards* choix de compotes
Mardi	taboulé filet de colin sauce hollandaise purée, brocolis fruits de saison
Jendredi	<u>Repas de Noël</u> Feuilleté hot dog Rôti de dinde aux marrons Pommes noisettes, poêlée de légumes Bûche de Noël
Vendredi	choix de crudités (dont avocat) raviolis salade verte choix de desserts lactés



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

