



Collège « Dominique Savio » Lamberrant

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 16 au 20 mai 2016

Lundi	Férial
Mardi	<p>Choix de crudités</p> <p>Sauté de porc aux pruneaux</p> <p>Pâtes papillons, haricots verts</p> <p>Choix de desserts lactés</p>
Jeudi	<p>Choix de charcuteries</p> <p>Filet de hoki sauce normande</p> <p>Riz, aubergines</p> <p>Fruits de saison</p>
Vendredi	<p>Choix de cuisinés avec fromage</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Semoule, légumes à couscous</p> <p>Choix de laitages</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 » Lambertart

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 mai 2016

Lundi	<p>Choix de cuidités Sauté d'agneau marengo Semoule, piperade Fruits de saison</p>
Mardi	<p>Choix de crudités avec fromage Rôti de porc sauce tomate Pâtes tortis, jeunes carottes* Choix de desserts lactés</p>
Jeudi	<p>Duo de tomate et radis roses mozzarella et ciboulette Sauté de bœuf au paprika Purée, tomate rôtie Beignet framboise ou chocolat</p>
Vendredi	<p>Œuf au thon, œuf mayonnaise, œuf mimosa Timbale de saumon et colin Riz, brunoise de légumes Fruits de saison (<u>dont fraises</u>)</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 » Lambertart

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 mai au 03 juin 2016

Lundi	<p>Choix de crudités Steak hache sauce poivre Semoule, ratatouille Choix de desserts lactés</p>
Mardi	<p>Pizza fromage Pâtes carbonara Salade Fruits de saison</p>
Jeudi	<p>Choix de crudités avec fromage Filet de merlu pané sauce cocktail Riz, courgettes sautées Eclair chocolat ou café</p>
Vendredi	<p>Choix de crudités Bœuf en daube Purée, haricots beurre 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

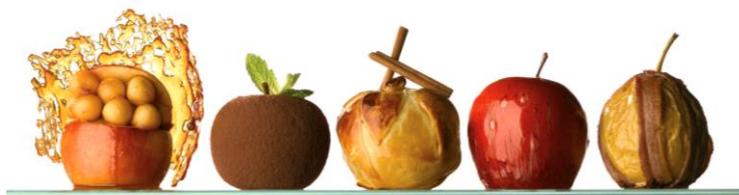


Collège « Dominique Savio » Lambertart

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 06 au 10 juin 2016

Lundi	<p>Choix de cuisinés Fricassée de poulet sauce tomate Macaronis, chou-fleur* Fruits de saison</p>
Mardi	<p>Choix de crudités Hamburger Frites Choix de laitages</p>
Jeudi	<p>Choix d'entrées avec poisson Omelette au fromage Semoule, légumes à couscous Fruits de saison (dont melon)</p>
Vendredi	<p>Choix de crudités Dos de colin sauce béarnaise Riz, julienne de légumes Choix de desserts lactés</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



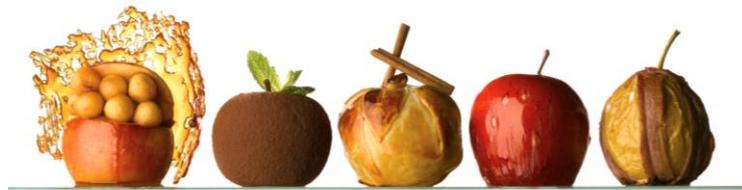
Collège « Dominique Savio » Lambersart

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

Collège « Dominique Savio » Lambersart

Menus du 13 au 17 juin 2016

Lundi	Choix de crudités avec fromage Sauté de porc aux poivrons Purée, jeunes carottes* Donuts au sucre ou chocolat
Mardi	Choix d'entrées avec féculents Pâtes bolognaise Haricots verts* Fruits de saison
Jeudi	Barbecue Saucisse ou merguez 1/3 de baguette, 1 paquet de chips Gaufre ou fruits Coca cola ou jus d'orange
Vendredi	Choix de crudités Filet de hoki sauce citron Ebly, 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



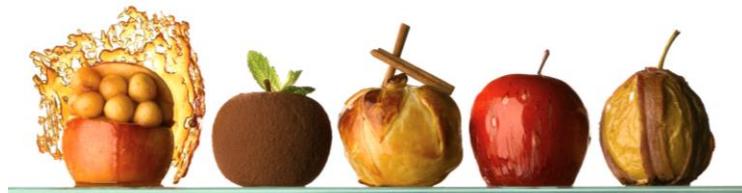
Collège « Dominique Savio » Lambersart

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

Collège « Dominique Savio » Lambersart

Menus du 20 au 24 juin 2016

Lundi	Choix de charcuteries Sauté de volaille aux champignons Pâtes tortis, ratatouille Fruits de saison
Mardi	Choix de cuitités Rôti de bœuf sauce poivre Frites, salade Fruits de saison (dont pastèque)
Jeudi	FERME
Vendredi	FERME



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