



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



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

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



Pour toutes questions, contacter notre service consommateur sur notre site : [www.api-restauration.com](http://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  <b>Fricassée de poulet</b> sauce tomate          Macaronis, chou-fleur*          Fruits de saison</p>
Mardi	<p>Choix de crudités  <b>Hamburger</b>          Frites          Choix de laitages</p>
Jeudi	<p>Choix d'entrées avec poisson  <b>Omelette au fromage</b>          Semoule, légumes à couscous          Fruits de saison (<b>dont melon</b>)</p>
Vendredi	<p>Choix de crudités  <b>Dos de colin</b> 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](http://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 <b>poivrons</b> Purée, jeunes carottes* Donuts au sucre ou chocolat
Mardi	Choix d'entrées avec féculents Pâtes <b>bolognaise</b> Haricots verts* Fruits de saison
Jeudi	<b>Barbecue</b> Saucisse ou merguez 1/3 de baguette, 1 paquet de chips Gaufre ou fruits Coca cola ou jus d'orange
Vendredi	Choix de crudités <b>Filet de hoki</b> sauce citron Ebly, <b>poireaux*</b> à la crème Choix de desserts lactés



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



Collège « Dominique Savio » Lambersart



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