

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 8 au 12 octobre 2012

Lundi

Carottes râpées
 Nuggets de poulet
 Semoule
 Ratatouille
 Compote*

Mardi

Chou-fleur vinaigrette*
 Lasagnes bolognaise
 Salade verte
 Petits suisses aromatisés

Jeudi

Potage potiron*
 Omelette fromage
 Frites
 Courgettes
 Fruits de saison*

Vendredi

Céleri vinaigrette
 Pesca pané sauce cocktail
 Riz
 Épinards à la crème
 Yaourt aux fruits

Un fromage est à disposition tous les jours pour les élèves ne prenant pas d'entrée.

Les produits signalés par * sont des produits de saison



ur toutes questions, contacter notre service consommateur sur notre site : www.api-restauration.com

