



# Collège « Domínique 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 12 au 16 mai 2014

#### **ESPAGNE**

Lundi

Vendredi

Carottes\* râpées à la mozzarella Paella au poisson Compote de fruits



Haricots verts vinaigrette

Escalope de volaille sauce champignons

Tortis

Mardi Jeunes carottes

Fruit de saison\*

Salade de tomates

Sauté de bœuf au paprika

Frites Salade

Jeudi

Fromage blanc-Petits suisses natures sucrés

Velouté fruix

Friand fromage

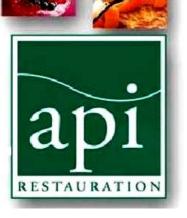
Omelette basquaise

Semoule

Ratatouille

Ile Flottante-Crème dessert chocolat

caramel









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

+ + + + et limiter les graisses et les sucres

+ + + + + et limiter les graisses

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 mai 2014

Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Salade de <u>tomates</u>
Sauté de porc aux olives
Purée
Haricots verts
Fruit de saison\*

Betteraves à la mimolette Boules de bœuf à la catalane

Semoule

Légumes du couscous

Yaourt aux fruits-Petits suisses aux fruits

Yaourt nature sucré

Concombre à la bulgare

Cordon bleu

Salade

Tortis

Fruit de saison\*

Mortadelle-Saucisson sec-Mousse de foie

Filet de colin sauce ciboulette

Pommes de terre à l'ail

Fondue de poireaux\*

Liégeois chocolat-Flan nappé-Crème dessert

vanille



RESTAURATION







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

+ + + et limiter les graisses et les sucres

+ + + + + et limiter les graisses

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 26 au 30 mai 2014

Lundi

Œuf dur mayonnaise Estouffade de bœuf Farfalles Haricots beurre Fruit de saison\*

Mardi

Salade verte à la féta
Rôti de porc sauce charcutière
Riz cantonnais
Fraises\*

Jeudi

**FERIE** 

Vendredi

**FERME** 

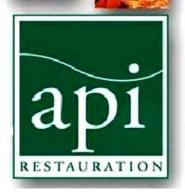












# Collège « Dominique Savio » Lambersart

Le code de couleur est utilisé pour un équilibre alimentaire des repas : et les sucres

+ et limiter les graisses 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 02 au 06 juin 2014

Lundi

Radis\* Tortis Bolognaise Salade Flan chocolat-Ile flottante Crème dessert caramel

Mardi

Pizza fromage Sauté de bœuf aux carottes Pommes de terre Petits pois-Carottes\* Fruits de saison\*

]eudi



#### RENCONTRE DU GOUT

Macédoine de légumes Aiguillette de poulet sauce vache qui rit Courgettes à la provençale Beignet chocolat / pomme

Concombre\* à l'emmental Filet de colin pané sauce cocktail Riz

Vendredi

Courgettes\* à la provençale Velouté fruix-Yaourt nature sucré Petits suisses aux fruits









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

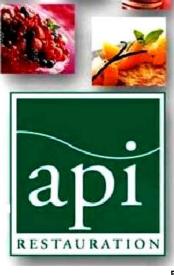
Rouge: La viande, le poisson, œufs pour les protéines

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

Vert : Légumes et fruits pour les vitamines et les fibres

## Menus du 09 au 13 juin 2014

**FERIE** Lundi **FERME** Mardi Betteraves\* vinaigrette Boules de bœuf à la provençale Semoule Jeudi Ratatouille Yaourt aromatisé-Velouté fruix Petits suisses natures sucrés Carottes\* râpées Omelette Piperade de légumes Vendredi **Frites** Melon\* - Pêche\* - Nectarine\*













## Collège « Dominique Savio » Lambersart

Le code de couleur est utilisé pour un équilibre alimentaire des repas : et les sucres

+ et limiter les graisses Bleu: Produits laitiers pour le calcium

Lundi

Jeudi

Vendredi

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 juin 2014

Salade de tomates\* à l'emmental Sauté de bœuf au paprika

**Tortis** 

Haricots verts Fruit de saison\*

Salade piémontaise

Sauté de porc aux poivrons\*

Semoule

Mardi Piperade de légumes

Velouté fruix-Petits suisses nature sucré

Yaourt nature sucré

Barbecue

Saucisse ou merguez 1/3 baquette

1 paquet de chips

Jus d'orange ou coca cola

Gaufre liégeoise nature ou chocolat ou fruits

Friand fromage

Filet de lieu sauce hollandaise

Riz pilaf

Julienne de légumes

Chocolat liégeois-Flan nappé

Crème dessert vanille









Le code de couleur est utilisé pour un équilibre alimentaire des repas : et les sucres

+ + + et limiter les graisses 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 juin 2014

Lundi

Saucisson sec-Roulade-Mousse de foie Sauté de dinde aux champignons Farfalles Courgettes\* sautées Fruits de saison\*

Mardi

Betteraves\* vinaigrette Cheeseburger Frites Salade verte

Eclair chocolat ou café

Jeudi

BREVET FIN DES COURS

Vendredi

BREVET FIN DES COURS



