



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 19 Mars 2017

Lundi	<p><b>Carottes</b> râpées  <b>Cheese burger</b>          Frites, <b>salade</b>          Fruit de saison</p>
Mardi	<p>Tomate persillée  <b>Sauté de porc</b> à la diable          Pâtes, <b>carottes</b> vichy          Liégeois</p>
Jendredi	Journée Pédagogique
Vendredi	<p><b>Terrine</b>  <b>Colin</b> à l'oseille          Riz, <b>brocolis</b>          Yaourt nature <b>sucré</b></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



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 20 au 26 Mars 2017

Lundi	Velouté de bolets Carbonade flamande Pâtes, endives* braisées <u>Banane</u>
Mardi	Salade à l'emmental Rôti de porc au curcumin Pommes boulangères, petits pois Crème dessert caramel
Jeudi	Chou rouge vinaigrette Sauté de mouton aux épices Semoule, légumes couscous Tarte aux pommes
Vendredi	Œuf Mayonnaise Filet de hoki à l'aneth Pommes vapeur, épinards* Orange*

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



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 27 Mars au 02 Avril 2017

Lundi	<p>Céleri* rave</p> <p>Normandin de veau provençale</p> <p>Pommes parisiennes, julienne de légumes</p> <p>Mousse citron</p>
Mardi	<p>Friand fromage</p> <p>Ravioli</p> <p><u>Salade</u></p> <p>Pomme*</p>
Jendredi	<p>Macédoine</p> <p>Bœuf Mode</p> <p>Gratin dauphinois, haricots beurre</p> <p>Donut's</p>
Vendredi	<p>Endives* au bleu</p> <p>Filet de poisson pané sauce citron</p> <p>Riz, tomate provençale</p> <p>Kiwi</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



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 03 au 09 Avril 2017

Collège « Dominique Savio »  
Lammersart

Lundi	<p>Betteraves* rouges</p> <p>Aiguillette de volaille sauce champignons</p> <p>Purée, poêlé de légumes</p> <p>Poire*</p>
Mardi	<p>Sardines</p> <p>Boulettes d'agneau au curry</p> <p>Semoule, piperade</p> <p>Velouté</p>
Jeudi	<p>Potage tomate vermicelle</p> <p>Omelette</p> <p>Frites, salade</p> <p>Orange</p>
Vendredi	<p><u>Radis</u></p> <p>Blanquette de poisson</p> <p>Riz, poireaux* béchamel</p> <p>Fromage blanc à la cassonade</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



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 24 au 30 Avril 2017

Lundi	Tomate mozzarella Crêpinette niçoise Haricots blancs, carottes* Beignets
Mardi	Salade de riz au thon Risotto de volaille Salade Ananas
Jeudi	Coleslaw Bœuf daube Penne, <u>haricots verts</u> Pomme* au four
Vendredi	Tarte aux 3 fromages Filet de hoki sauce hollandaise Boulgour, brunoise de légumes Crème dessert

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





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 01 au 07 Mai 2017

Collège « Dominique Savio »

Lambersart

Lundi	FERIE
Mardi	<p><b>Chou-fleur</b> sauce cocktail</p> <p>Rôti de bœuf béarnaise</p> <p>Frites, salade</p> <p>Banane</p>
Jeudi	<p>Concombre* vinaigrette</p> <p>Sauté de volaille</p> <p>Semoule, piperade</p> <p>Flan pâtissier</p>
Vendredi	<p>Carottes* aux agrumes</p> <p>Lasagnes au thon</p> <p>Salade</p> <p>Yaourt aromatisé</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





**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 08 au 14 Mai 2017

Lundi	FERIE
Mardi	Céleri* rémoulade Rôti de porc à la provençale Semoule, ratatouille Poire au chocolat
Jeudi	Haricots verts vinaigrette Poulet grillé Pommes rissolées, <u>petits pois</u> carottes Crème dessert spéculoos
Vendredi	Feuilleté Poisson meunière Riz, brocolis Fraises

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

