



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



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 »
Lammersart

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



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



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



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, haricots verts 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

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

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





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

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

