



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 31 octobre au 04 novembre 2016

Lundi	
Mardi	
Jeudi	<p>Choix de crudités Steak haché sauce échalote Pommes de terre au paprika Courgettes Choix de pâtisseries</p>
Vendredi	<p>Choix de crudités Paëlla de poisson Choix de laitages</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

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 07 au 13 novembre 2016

Lundi	<p>Choix de crudités avec produits laitiers</p> <p>Carbonade</p> <p>Frites</p> <p>Salade</p> <p>Choix de fruits de saison</p>
Mardi	<p>Choix de crudités</p> <p>Longe de porc à l'ananas</p> <p>Purée</p> <p>Petits pois carottes</p> <p>Choix de fruits cuits</p>
Jeudi	<p>Choix de légumes cuits (dont crème de potiron)</p> <p>Emincé de volaille au curry</p> <p>Riz bisi-bisi (brunoise de légumes)</p> <p>Choix de desserts lactés</p>
Vendredi	FERIE



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

Menu de la Semaine



Collège « Dominique Savio » Lambersart

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 14 au 20 novembre 2016

Lundi	<p>Choix de légumes cuits Cassoulet Haricots sauce tomate Choix de fruits de saison</p>
Mardi	<p>Choix de crudités avec produits laitiers Blanquette de veau Riz Côtes de blettes Choix de pâtisseries (dont Tarte Bourdaloue)</p>
Jeudi	<p>Choix d'entrées avec œufs Boulettes de bœuf à la provençale Semoule Ratatouille Choix de fruits de saison</p>
Vendredi	<p>Choix de crudités Poisson meunière Pommes de terre Brocolis Choix de laitages</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

Menu de la semaine



Collège « Dominique Savio » Lambersart

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

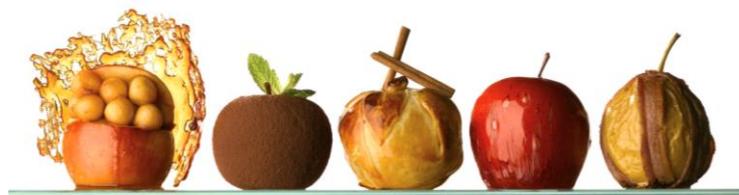
Rouge : La viande, le poisson, œufs pour les protéines

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

Vert : Légumes et fruits pour les vitamines et les fibres

Menus du 21 au 27 novembre 2016

Lundi	<p>Choix de légumes cuits Normandin de veau aux champignons Frites Salade Choix de fruits de saison</p>
Mardi	<p>Choix de crudités Brochette de volaille mexicaine Boulgour Légumes mexicains Choix de laitages</p>
Jeudi	<p>Choix de féculents Escalope de porc savoyard Purée Carottes vichy Choix de fruits de saison</p>
Vendredi	<p>Choix de crudités avec produits laitiers Poisson façon carbonara Torti Salade Choix de pâtisseries (dont gâteau à l'ananas)</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

Menu de la semaine



Collège « Dominique Savio » Lambersart

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 28 novembre au 04 décembre 2016

Lundi	Choix de pâtisseries salées Omelette à l'échalote Gratin de chou-fleur et pommes de terre Choix de fruits de saison
Mardi	Choix de crudités Escalope de dinde aux champignons Pommes sautées Salade Choix de fruits cuits
Jeudi	Choix de légumes cuits Estouffade de bœuf à la provençale Penne Petits-pois Choix de laitages
Vendredi	Choix de crudités avec produits laitiers Brochette de poisson Purée Poêlée de légumes Choix de desserts lactés



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

Menu de la Semaine



Collège « Dominique Savio » Lambersart

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 05 au 09 décembre 2016

Lundi	Choix de crudités Tomates farcies Pommes de terre Choix de fruits cuits
Mardi	Choix de crudités Tajine de porc à l'abricot Semoule et ses légumes Choix de desserts lactés
Jeudi	Choix de légumes cuits avec produits laitiers Haut de cuisse de poulet rôti Pommes en quartier Endives braisées Choix de fruits de saison
Vendredi	Choix de charcuteries Filet de poisson au basilic Riz Piperade Choix de laitages



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

Menu de la Semaine



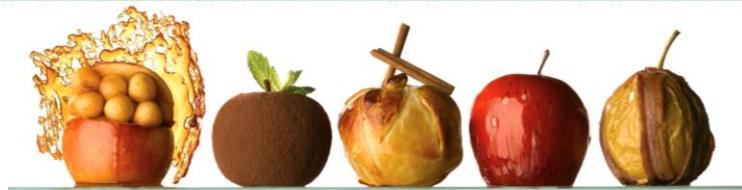
Collège « Dominique Savio » Lambersart

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 12 au 16 décembre 2016

Lundi	Potage Bœuf en daube Pommes de terre Haricots verts Choix de fruits de saison
Mardi	Choix de crudités avec produits laitiers Rôti de porc sauce diable Lentilles Carottes au jus Choix de fruits de saison
Jeudi Repas de Noël	Choix d'entrées Emincé de volaille sauce foie gras Pommes rôsti Poêlée de légumes Bûche de Noël
Vendredi	Choix de crudités (dont segments de pamplemousse) Poisson meunière Riz Duo de choux Choix de desserts lactés



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