

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 3 au 7 Septembre 2012

Lundi

Céleri râpé **remoulade**

Bolognaise

Coquillettes

Carottes

Fruit de saison*

Mardi

Pamplemousse

Poulet rôti

Semoule

Légumes de couscous

Fruit de saison*

Jeudi

Salade de pdt

Filet de colin sauce hollandaise

Riz

Brunoise de légumes

Fruit de saison*

Vendredi

Salade tomate* mozzarella

Rôti de porc

Purée

Epinards

Tarte aux pommes

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



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 10 au 14 septembre 2012

Lundi

Pizza
 Omelette
 Pdt vapeur
 Ratatouille*
 Flan chocolat

Mardi

Betteraves
 Escalope de poulet sauce poivre
 Frites
 Salade verte
 Fruit de saison*

Jeudi

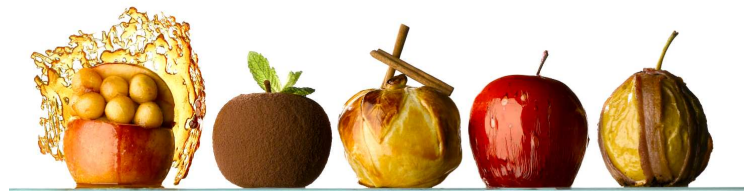
Concombre vinaigrette
 Sauté de bœuf
 Purée
 Carottes vichy
 Petits suisses natures

Vendredi

Champignons sauce au bleu
 Filet de poisson meunier
 Riz Pilaf
 Haricots verts
 Compote de pommes

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



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 17 au 21 septembre 2012

Lundi

Cœur de palmier à l'emmental

Sauté de porc marengo

Pdt vapeur

Endives braisées

Fruit de saison*

Mardi

Carottes râpées

Lasagnes bolognaise

Salade verte

Fromage blanc

Jeudi

Roulade pistache

Blanquette de poisson

Riz

Petits légumes

Fruit de saison*

Vendredi

Chou rouge vinaigrette

Cordon bleu volaille

Semoule

Ratatouille*

Flan nappé

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



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 24 au 28 septembre 2012

Lundi

Œuf dur mayonnaise
 Carbonnade flamande
 Purée
 Carottes vichy
 Fruit de saison*

Mardi

Concombres à la féta
 Filet de colin sauce citron
 Riz pilaf
 Haricots beurre persillées
 Beignet framboise

Jeudi

Pamplemousse
 Escalope de porc sauce champignons
 Pâtes
 Brocolis
 Crème vanille

Vendredi

Haricots verts vinaigrette
 Tajine d'agneau aux fruits secs
 Semoule
 Légumes couscous
 Fruit de saison*

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



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 1^{er} au 5 octobre 2012

Lundi

Friand au fromage
 Sauté de bœuf au paprika
 Pdt vapeur
 Carottes
 Fruit de saison*

Mardi

Carottes râpées
 Paupiette de volaille
 Ebly
 Haricots verts
 Mousse au chocolat

Jeudi

Betteraves aux pommes
 Pâtes bolognaise
 Salade verte
 Fruit de saison*

Vendredi

Salade fromagère
 Poisson meunière sauce citron
 Riz
 Poêlée de légumes*
 Velouté fruit

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



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

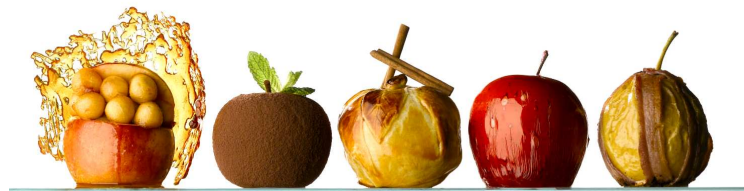
Potage potiron*
 Omelette fromage
 Frites
 Courgettes
 Fruits de saison*

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





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 15 au 19 octobre 2012

Lundi

Salade de pâtes
 Sauté de porc aux pommes
 Pdt vapeur

Semaine du goût : Gratin de courgettes à l'orientale
 Fruit de saison*

Mardi

Pizza fromage
Semaine du goût : Gratin de colin à la crème sur lit de brunoise
 Riz
 Brunoise de légumes
 Yaourt aromatisé

Jeudi

Chou-fleur persillé vinaigrette*
 Carbonade flamande
 Purée au lait
 Fruit de saison*

Vendredi

Concombres mimolette
 Raviolis volaille
 Salade verte
Semaine du goût : Mousse au chocolat et crumble spéculos

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



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 22 au 26 octobre 2012

Lundi

Mousse de foie
 Emincé de volaille aux pruneaux
 Pâtes
 Jeunes carottes
 Fruit de saison*

Mardi

Macédoine de légumes
 Rôti de bœuf sauce poivre
 Frites
 Fruit de saison

Jeudi

Carottes râpées
 Normandin de veau sauce champignons
 Purée
 Haricots beurre
 Gaufre chocolat

Vendredi

Concombre vinaigrette
 Paëlla
 Yaourt nature

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

