

# 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](http://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](http://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](http://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](http://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<sup>er</sup> 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](http://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](http://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](http://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

