



Collège « Dominique Savio » Lambertart

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 04 au 08 janvier 2016

Lundi	<p>Choix de charcuteries Sauté de poulet Semoule, ratatouille Fruits de saison</p>
Mardi	<p>Choix de cuisinés Rôti de bœuf sauce poivre Frites, salade Fruits de saison dont kiwi</p>
Jeudi	<p>Choix de crudités Tortis à la bolognaise Haricots verts Galette des rois</p>
Vendredi	<p>Choix de crudités Paëlla au poisson Carottes vichy 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



Collège « Dominique Savio » Lambertart

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 11 au 15 janvier 2016

Lundi	<p>Choix de crudités avec fromage Sauté de bœuf au paprika Purée, salade verte Fruits de saison</p>
Mardi	<p>Choix de crudités Rôti de porc sauce champignons Pâtes papillons, brocolis Choix de compotes</p>
Jeudi	<p>Choix de cuidités Blanc de poulet sauce tunisienne Semoule, légumes à couscous Choix de crèmes desserts</p>
Vendredi	<p>Pizza au fromage Filet de hoki sauce hollandaise Riz pilaf, poireaux à la crème Fruits de saison</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



Collège « Dominique Savio » Lambertart

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 18 au 22 janvier 2015

Lundi	<p>Choix de cuitités Saucisse chipolatas Purée, compote de pomme Fruits de saison</p>
Mardi	<p>Choix de crudités avec fromage Sauté de veau marengo Semoule, courgettes sautées Beignet chocolat ou pommes</p>
Jeudi	<p>Œuf dur mayonnaise ou mimosa Steak haché sauce poivre Coquillettes, jeunes carottes* Fruits de saison</p>
Vendredi	<p>Choix de crudités Filet de merlu pané sauce citron Riz, chou-fleur sauce béchamel 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



Collège « Dominique Savio » Lamberrant

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 25 au 29 janvier 2016

Lundi	Choix cuidités dont betteraves Haut de cuisse de poulet Frites, salade (ketchup et mayonnaise) Fruits de saison
Mardi	Choix de crudités Normandin de veau sauce tomate Macaronis, épinards* à la crème Choix de laitages
Jeudi	Journée Pédagogique
Vendredi	Choix de crudités avec fromage Dos de colin sauce normande Pommes lamelles, petits pois carottes Donuts au sucre



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



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 01 au 05 février 2016

Lundi	<p>Friand fromage Omelette basquaise Semoule, ratatouille Fruits de saison dont <u>orange</u></p>
Mardi	<p>Choix de crudités Escalope de dinde sauce suprême Pdt rissolées, salade Choix de compotes</p>
Jeudi	<p>Choix de cuidités Bœuf en daube Purée, carottes à la crème Choix de laitages</p>
Vendredi	<p>Choix de crudités avec fromage Waterzoi de colin et saumon Riz pilaf, julienne de légumes Choix de desserts lactés</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



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 22 au 26 février 2016

Lundi	Choix de crudités Boules bœuf à la catalane Semoule, légumes à couscous Choix de compotes de fruits
Mardi	Choix de crudités dont <u>céleri</u> rémoulade Sauté de porc aux olives Purée, brocolis Choix de crèmes desserts
Jeudi	Choix de crudités avec fromage Cordon bleu de volaille Pâtes papillons, tomate cuite Fruits de saison
Vendredi	Choix de charcuteries Dos de merlu sauce dieppoise Riz, fondue de poireaux* Choix de laitages



Pour toutes questions, contactez notre service consommateur sur notre site : www.api-restaurant.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



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 29 février au 04 mars 2016

Lundi

Choix de crudités
 Carbonade flamande
 Pommes de terre et carottes* aux oignons
 Fruits de saison

Mardi

Choix de crudités avec fromage
 Rôti de porc aux pruneaux
 Tortis, haricots verts
 Choix de desserts lactés

Jeudi



Crème de poireaux et persil
 Navarin d'agneau aux poivrons verts
 Semoule, gratin de courgettes
 Entremets pistache

Vendredi

Œuf dur mayonnaise ou œuf dur au thon
 Poisson meunière
 Riz, brunoise de légumes
 Fruits de saison



Pour toutes questions, contactez notre service consommateur sur notre site : www.api-restaurant.com

Collège « Dominique Savio » Lambersart



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



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 07 au 11 mars 2016

Lundi	Choix de crudités dont <u>carottes</u> Steak haché sauce tomate Coquille, ratatouille Choix de desserts lactés
Mardi	Choix de cuidités Tartiflette Salade verte Fruits de saison
Jendredi	Choix d'entrées au poisson Sauté de bœuf aux oignons Purée, petits pois <u>carottes</u> Crêpes
Vendredi	Choix de crudités avec fromage Filet de colin pané sauce cocktail Ebly, épinards* Fruits de saison



Pour toutes questions, contactez notre service consommateur sur notre site : www.api-restaurant.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

