



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



Pour toutes questions, contacter notre service consommateur sur notre site : [www.api-restauration.com](http://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](http://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](http://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	<p>Choix cuidités dont <b>betteraves</b>  <b>Haut de cuisse de poulet</b>  <b>Frites, salade (ketchup et mayonnaise)</b>  <b>Fruits de saison</b></p>
Mardi	<p>Choix de crudités  <b>Normandin de veau sauce tomate</b>  <b>Macaronis, épinards* à la crème</b>  <b>Choix de laitages</b></p>
Jeudi	Journée Pédagogique
Vendredi	<p>Choix de crudités avec fromage  <b>Dos de colin sauce normande</b>  <b>Pommes lamelles, petits pois carottes</b>  <b>Donuts au sucre</b></p>



Pour toutes questions, contacter notre service consommateur sur notre site : [www.api-restauration.com](http://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	Friand fromage Omelette basquaise Semoule, ratatouille Fruits de saison dont <u>orange</u>
Mardi	Choix de crudités Escalope de dinde sauce suprême Pdt rissolées, salade Choix de compotes
Jeudi	Choix de cuidités Bœuf en daube Purée, carottes à la crème Choix de laitages
Vendredi	Choix de crudités avec fromage Waterzoi de colin et saumon Riz pilaf, julienne de légumes Choix de desserts lactés



Pour toutes questions, contacter notre service consommateur sur notre site : [www.api-restauration.com](http://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](http://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](http://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](http://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

