

Menu de la Semaine



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 » Lambert



Menus du 03 au 07 octobre 2016

Lundi	<p>Choix de cuités Sauté de poulet aux olives Semoule, courgettes sautées Fruits de saison (dont pomme)</p>
Mardi	<p>Choix d'entrées avec poisson Lasagne bolognaise Salade Choix de laitages</p>
Jeudi	<p>Choix de crudités Filet de lieu sauce ciboulette Riz, poêlée de légumes Choix de desserts lactés</p>
Vendredi	<p>Potage de légumes Omelette à la piperade Frites, haricots verts 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

Menu de la Semaine



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 10 au 14 octobre 2016

Lundi	Poti-toast et sa mousse de potiron Fricassée de porc aux poivrons Semoule, ratatouille Choix de desserts lactés	Rencontres du Goût
Mardi	Choix de crudités <u>aux noix</u> Aiguillettes de poulet façon crumble pain d'épices Purée, salade Choix de compotes de fruits	Rencontres du Goût
Jeudi	Choix de crudités avec fromage Estouffade de bœuf au paprika Muffin à la carotte Fruits de saison	Rencontres du Goût
Vendredi	Pizza au fromage Filet de hoki sauce hollandaise Riz façon cantonais (sans jambon) Petit pain façon pain perdu	Rencontres du Goût



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

Collège « Dominique Savio » Lambersart



Menus du 17 au 21 octobre 2016

Lundi	<p>Choix de charcuteries</p> <p>Blanquette de volaille à l'ancienne sauce navets</p> <p>Pomme de terre, petits pois carottes</p> <p>Fruits de saison</p>
Mardi	<p>Choix de cuitités</p> <p>Rôti de bœuf sauce poivre</p> <p>Frites, salade</p> <p>Fruits de saison</p>
Jeudi	
Vendredi	



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

api

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