

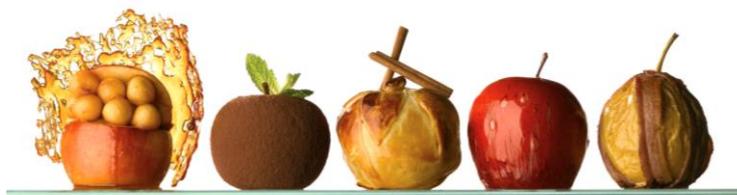


Collège « Dominique Savio » Lambertart

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 29 août au 02 septembre 2016

Lundi	
Mardi	
Jeudi	Choix d'entrées avec féculents Rôti de porc sauce tomate Tortis, haricots verts Fruits de saison
Vendredi	Choix de crudités avec fromage Steak haché sauce poivre Pommes de terre rissolées, salade Beignet parfum chocolat ou pomme



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

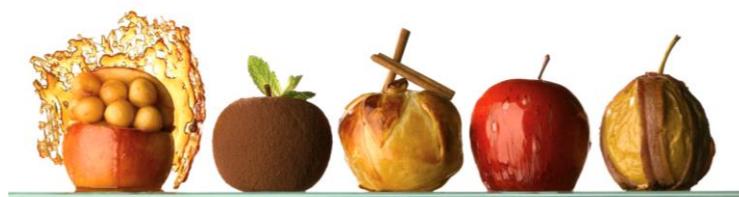


Collège « Dominique Savio » Lambertart

**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 05 au 09 septembre 2016

Lundi	<p>Friand au fromage          Omelette basquaise          Semoule, ratatouille          Fruits de saison</p>
Mardi	<p>Choix de crudités          Blanc de poulet sauce moutarde          Frites, salade verte          Compotes de fruits</p>
Jeudi	<p>Choix de cuidités avec fromage          Filet de colin sauce citron          Riz pilaf, brunoise de légumes          Choix de desserts lactés</p>
Vendredi	<p>Choix de crudités          Sauté de bœuf au paprika          Pâtes papillon, jeunes carottes*          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

# Menu de la Semaine



## Collège « Dominique Savio » Lambert



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 12 au 16 septembre 2016

Lundi	Choix de crudités Pâtes <b>bolognaise</b> Salade Fruits de saison
Mardi	Choix de crudités (dont <b>tomate</b> à l'estragon) <b>Sauté de porc</b> aux pruneaux Pommes de terre boulangères, <b>haricots beurre</b> Choix de <b>desserts lactés</b>
Jeudi	Choix de <b>cuidités</b> avec fromage <b>Cordon bleu de volaille</b> <u>sauce tomate</u> Semoule, <b>piperade</b> Fruits de saison
Vendredi	Choix de <b>charcuteries</b> <b>Dos de merlu</b> sauce crème Blé, <b>épinards</b> Choix de <b>laitages</b>



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

# 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 19 au 23 septembre 2016

Lundi

Potage de légumes  
 Bœuf en daube  
 Purée, carottes aux oignons  
 Fruits de saison (dont raisin blanc)

Mardi

Choix de crudités avec fromage  
 Rôti de porc sauce provençale  
 Macaroni, brocolis  
 Choix de desserts lactés

Jeudi

Choix de crudités  
 Sauté d'agneau à la tunisienne  
 Semoule, légumes couscous  
 Eclair chocolat ou café

Vendredi

Choix d'entrées avec œufs  
 Cassolette de saumon et colin  
 Riz, fondue de poireaux  
 Fruits de saison



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

# 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 26 au 30 septembre 2016

Lundi	<p>Choix de crudités</p> <p>Normandin de veau sauce <u>champignons</u></p> <p>Coquillettes, chou-fleur</p> <p>Choix de desserts lactés</p>
Mardi	<p>Pizza au fromage</p> <p>Boules bœuf à la catalane</p> <p>Semoule, ratatouille</p> <p>Fruits de saison</p>
Jeudi	<p>Choix de cuidités</p> <p>Estouffade de bœuf à la hongroise</p> <p>Purée, salade verte</p> <p>Donuts au sucre ou chocolat</p>
Vendredi	<p>Choix de crudités avec fromage</p> <p>Filet de merlu pané sauce cocktail</p> <p>Riz, méli-mélo de légumes</p> <p>Fruits de saison</p>



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