



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



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



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



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 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



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 ●

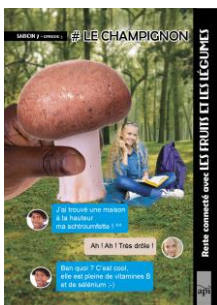
Bleu : Produits laitiers pour le calcium

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

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