

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 02 au 06 janvier 2017

Lundi	FERMÉ
Mardi	FERMÉ
Jeudi	CHOIX DE LEGUMES CUITS BŒUF MODE PÂTES, CAROTTES* VICHY ASSORTIMENT DE PÂTISSERIES
Vendredi	CHOIX DE CRUDITES AVEC FROMAGE POISSON PANE SAUCE COCKTAIL RIZ PILAF, EPINARD* A LA CREME ASSORTIMENT DE 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



Collège « Dominique Savio » Lambersart

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 09 au 13 janvier 2017

Lundi	CHOIX D'ENTREES DE LEGUMES CUIITS POULET ROTI PUREE, PETIT POIS CAROTTES ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON (DONT KIWI°)
Mardi	CHOIX D'ENTREES AVEC POISSON LASAGNE BOLOGNAISE HARICOTS VERTS ASSORTIMENT DE LAITAGES
Jeudi	DELICE DU POTAGER OMELETTE CHAMPIGNONS FRITES, SALADE ASSORTIMENT DE FRUITS DE SAISON
Vendredi	CHOIX DE CRUDITES COLIN BASQUAISE SEMOULE, RATATOUILLE CREME DESSERT PARFUM SPECULOOS

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

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 16 au 20 janvier 2017

Lundi	ASSORTIMENT D'ENTREES DE LEGUMES CUITS TARTIFLETTE SALADE CHOIX DE FRUITS DE SAISON
Mardi	ASSORTIMENT DE CRUDITES EMINCE DE BOEUF STROGNOFF PUREE, DUO DE POIVRONS CHOIX DE LAITAGES
Jendredi	ASSORTIMENT DE CRUDITES AVEC FROMAGE SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE TORTI JULIENNE DE LEGUMES CHOIX DE DESSERTS LACTES
Vendredi	PIZZA HOKI SAUCE HOLLANDAISE RIZ, FONDUE DE POIREAUX* CHOIX DE 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



Collège « Dominique Savio » Lambersart

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 23 au 27 janvier 2017

Lundi	<p>SAUCISSON SEC AIGUILLETTE DE VOLAILLE AU PAPRIKA SEMOULE, RATATOUILLE CHOIX DE FRUITS DE SAISON</p>
Mardi	<p>ASSORTIMENT DE CRUDITES RÔTI DE BŒUF A L'AIL POMMES RISSOLEES, SALADE CHOIX DE FRUITS CUIITS</p>
Jeudi	<p>ASSORTIMENT D'ENTREES DE LEGUMES CUIITS NORMANDIN DE VEAU AUX OIGNONS TORTI, COURGETTES TARTE AU CITRON°</p>
Vendredi	<p>ASSORTIMENT DE CRUDITES POISSON MEUNIERE AU CITRON° PUREE, POEELE DE LEGUMES 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 » 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 30 janvier au 03 février 2017

Lundi	ASSORTIMENT DE CRUDITES AVEC FROMAGE CARBONADE FLAMANDE POMMES PIN, SALADE CHOIX DE FRUITS DE SAISON
Mardi	ASSORTIMENT DE CRUDITES ESCALOPE DE PORC PROVENCALE SEMOULE, PIPERADE CHOIX DE FRUITS CUIITS (DONT POMME AU FOUR)
Jeudi	ASSORTIMENT D'ENTREES DE LEGUMES CUIITS (DONT BETTERAVES ROUGES°) EMINCE DE VOLAILLE A L'ANCIENNE PENNE AUX PETITS LEGUMES CREPES PARFUMÉES
Vendredi	FRIAND FILET DE HOKI AU JUS DE BETTERAVES° RIZ CREOLE, EPINARDS* PANIER DE FRUITS

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 06 au 10 février 2017

Lundi	POTAGE POTIRON CHIPOLATAS PUREE, COMPOTE CHOIX DE FRUITS DE SAISON
Mardi	ASSORTIMENT DE CRUDITES AVEC FROMAGE VEAU MARENGO PÂTES PAPILLONS, ENDIVES BRAISEES CHOIX DE DESSERTS LACTES
Jeudi	ENTREES AVEC ŒUFS BOULES BŒUF SEMOULE, RATATOUILLE CHOIX DE FRUITS DE SAISON
Vendredi	ASSORTIMENT DE CRUDITES (DONT CELERI° REMOULADE) POISSON PANE SAUCE TARTARE RIZ, DUO DE CHOU FLEUR* ET BROCOLIS CHIOX 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





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 27 au 03 mars 2016

Lundi	SOJA EN SALADE STEAK HACHE SAUCE POIVRE FRITES, SALADE CHOIX DE FRUITS DE SAISON
Mardi	ASSORTIMENT DE CRUDITES HAUT DE CUISSE DE POULET PÂTES, PIPERADE CHOIX DE LAITAGES
Jeudi	ASSORTIMENT DE CRUDITES AVEC FROMAGE ESCALOPE DE PORC A LA GRAINE DE MOUTARDE PUREE, JEUNES CAROTTES* PÂTISSERIES (DONT FAR BRETON AUX PRUNEAUX°)
Vendredi	ENTREES AVEC FECULENTS MERLU SAUCE NANTUA RIZ, FONDUE DE POIREAUX* PANIER DE FRUITS

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

