



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 »
 Lammersart

Menus du 14 au 18 mars 2016

Lundi	<p>Choix de cuidités Fricassée de poulet au paprika Semoule, piperade Fruits de saison</p>
Mardi	<p>Choix d'entrées au poisson Raviolis gratines Salade verte Choix de laitages</p>
Jeudi	<p>Potage légumes Omelette lyonnaise Frites, petits pois carottes Fruits de saison dont banane</p>
Vendredi	<p>Choix de crudités Filet de colin sauce normande Riz, julienne de légumes Choix de desserts lactés</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



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 21 au 25 mars 2016

Collège « Dominique Savio »
 Lammersart

Lundi	Choix de crudités avec fromage Sauté de porc aux olives Frites, salade verte Donuts au sucre
Mardi	Choix d'entrées de féculents Boules bœuf à la tunisienne Semoule, légumes couscous Fruits de saison
Jeudi	Choix de crudités dont salade aux noix Bœuf en daube Pâtes tortis, haricots verts Choix de compotes de fruits
Vendredi	Friand fromage Filet de hoki sauce hollandaise Blé, brocolis Choix de desserts lactés



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



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 »
 Lammersart

Menus du 28 mars au 02 avril 2016

Lundi	Férié
Mardi	Choix de cuitités dont <u>chou-fleur sauce cocktail</u> Rôti de bœuf sauce poivre Purée, jeunes carottes* Fruits de saison
Jeudi	Choix de crudités Pâtes bolognaise Brunoise de légumes Éclair chocolat ou café
Vendredi	Choix de crudités Paëlla au poisson et ses légumes 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



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 avril 2016

Collège « Dominique Savio »
Lambertsart

Lundi

Choix de crudités avec fromage

Saute de bœuf aux poivrons

Frites, salade verte

Fruits de saison

Mardi

Choix de crudités dont radis

Rôti de porc à l'ananas

Pâtes papillons, haricots beurre

Compotes de fruits

Jeudi

Choix de cudités

Fricassée de volaille aux champignons

Purée, courgette provençale

Choix de desserts lactés

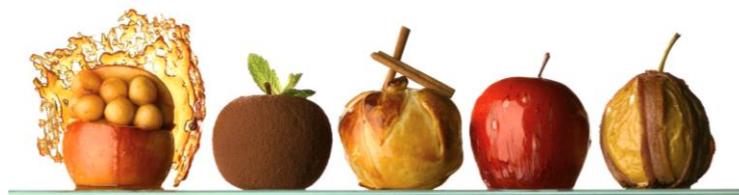
Vendredi

Pizza fromage

Filet de lieu sauce ciboulette

Riz, épinards à la crème

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

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 avril 2016

Collège « Dominique Savio »
Lambersart

Lundi	Choix de cuitités Saucisse chipolatas Purée, fondue de poireaux Fruits de saison
Mardi	Choix de crudités avec fromage Sauté de veau marengo Semoule, ratatouille Beignet parfum chocolat ou pomme
Jeudi	Choix de charcuteries Steak haché sauce brune Pâtes tortis, petits pois carottes Fruits de saison
Vendredi	Choix de crudités Timbale de colin et saumon Riz, brunoise de légumes 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



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 02 au 06 mai 2016

Collège « Dominique Savio » Lambersart

Lundi	<p>Choix de cuidités Normandin de veau sauce poivre Frites, salade verte Fruits de saison</p>
Mardi	<p>Choix de crudités Tajine de poulet Semoule, légumes à couscous Choix de laitages</p>
Jendredi	Ascension
Vendredi	Fermé



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



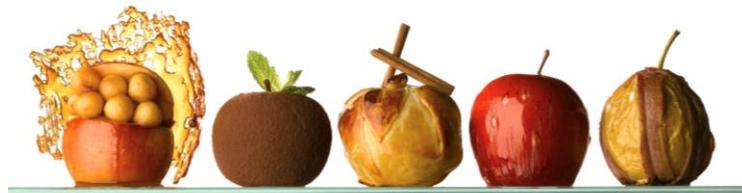
Collège « Dominique Savio » Lambersart

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

Menus du 09 au 13 mai 2016

Collège « Dominique Savio » Lambersart

Lundi	Choix de crudités Blanc de poulet sauce poivre Pommes rissolées, salade Compote de fruits
Mardi	Friand fromage Omelette basquaise Purée, ratatouille Fruits de saison
Jeudi	Choix de cuidités Sauté de bœuf strogonoff Macaronis, carottes vichy Choix de laitages
Vendredi	Choix de crudités avec fromage Filet de lieu sauce cocktail Blé, épinards à l'ail Choix de desserts lactés



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