



api

Conception CréApi

Collège Dominique Savio Lambersart



REPAS A THEME

Semaine du 02 au 06 novembre 2020

LUNDI - Défont
MACEDOINE CHIPOLATAS PURÉE DE POMMES DE TERRE ET CAROTTES LOCALES CHOIX DE FRUITS
MARDI - Hubert
CÈLERI FRAIS RÉMOULADE CORDON BLEU SAUCE FORESTIÈRE COQUILLETES GRATIN DE COURGETTES TARTE AUX POMMES
JEUDI - Sylvie
PATE DE CAMPAGNE ROTI DE BŒUF AU JUS POMMES DE TERRE PERSILLÉES ET HARICOTS VERTS MOUSSE CHOCOLAT
VENDREDI - Bertille
SALADE COLESLAW POISSON MEUNIÈRE SAUCE CITRON OU TARTE AUX POIREAUX (VEGETARIEN) RIZ ET PETITS LEGUMES ILE FLOTTANTE

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT
Chaque jour, un choix d'entrées et de desserts sont proposés en choix dirigé.

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAINER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES.

POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.

Bon Appétit



api

Conception CréApi

Collège Dominique Savio Lambersart



REPAS A THEME

Semaine du 09 au 13 novembre 2020

LUNDI - Théodore

MORTADELLE

**SAUTE DE VOLAILLE FRANÇAISE SAUCE AIGRE DOUCE
OU OMELETTE AU FROMGAE (VEGETARIEN)**

PUREE ET SALADE VERTE

CHOIX DE FRUITS

MARDI - Léon

SALADE FROMAGÈRE

SAUTE DE BŒUF VBF AU CURRY

SEMOULE ET RATATOUILLE

MOUSSE AU CHOCOLAT

JEUDI - Christian

SALADE D'ENDIVES

PATES A LA BOLOGNAISE

MACARONI ET JULIENNE DE LÉGUMES

FROMAGE BLANC AU SUCRE

VENDREDI - Brice

BETTERAVES ROUGES

FILET DE COLIN SAUCE CIBOULETTE

POMMES DE TERRE ET BROCOLIS

CHOIX DE FRUITS

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Chaque jour, un choix d'entrées et de desserts sont proposés en choix dirigé.

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAÎNER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES.

POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.



api

Conception CréApi

Collège Dominique Savio Lambersart



REPAS A THEME

Semaine du 16 au 20 novembre 2020

LUNDI - Marguerite

DUO DE CRUDITÉS

**ROTI DE PORC DES HAUTS DE FRANCE SAUCE DIJONNAISE
OU OMELETTE (VEGETARIEN)**

POMMES RISSOLEES SALADE VERTE

TARTE AUX FRUITS

MARDI - Elisabeth

PÊCHE AU CRABE

BURGER DE VEAU SAUCE ECHALOTE

PURÉE ET PETITS POIS

SALADE DE FRUITS

JEUDI - Tanguy

WRAP AU THON

ÉMINCE DE VOLAILLE AU CURRY

POMMES FONDANTES ET LEGUMES POT AU FEU

GATEAU MARBRE

VENDREDI - Edmond

FRIAND AU FROMAGE

CHILI CON CARNE

RIZ ET PIPERADE

CHOIX DE FRUITS

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Chaque jour, un choix d'entrées et de desserts sont proposés en choix dirigé.

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAÎNER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES.

POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.

Bon Appétit



api

Conception CréApi

Collège Dominique Savio Lambersart



REPAS A THEME

Semaine du 23 au 27 novembre 2020

LUNDI - Clément

THON MAYONNAISE

STEAK HACHE(VBF) SAUCE POIVRE

FRITES ET SALADE VERTE

CHOIX DE FRUITS

MARDI - Flora

SALADE AU MAÏS

OMELETTE AU FROMAGE (VÉGÉTARIEN)

SEMOULE ET RATATOUILLE

FROMAGE BLANC A LA CASSONADE

JEUDI - Delphine

SALADE COLESLAW

EMINCE DE BŒUF AUX OIGNONS

POMMES PERSILLÉES ET LÉGUMES SAUTES

CRÈME DESSERT VANILLE

VENDREDI - Séverin

TABOULÉ A L'ORIENTALE

PENNES A LA CARBONARA

PENNE ET TOMATES PROVENCALES

CHOIX DE FRUITS

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Chaque jour, un choix d'entrées et de desserts sont proposés en choix dirigé.

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAÎNER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES.

POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.

Collège Dominique Savio Lambersart

api

Conception CréApi



REPAS A THEME

Semaine du 30 au 04 décembre 2020

LUNDI - André

MACÉDOINE MIMOSA

BLANQUETTE DE VOLAILLE

BLÉ AUX PETITS LÉGUMES

COMPOTE DE POIRE AU SPÉCULOOS

MARDI - Florence

MORTADELLE

COUSCOUS MERGUEZ

SEMOULE ET LEGUMES COUSCOUS

FROMAGE BLANC AU COULIS DE FRUITS

JEUDI - Avent

ŒUF DUR SAUCE COCKTAIL

HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN

PURÉE DE POMMES DE TERRE ET SALADE VERTE

CHOIX DE FRUITS

VENDREDI - Barbara

SALADE AUX CROUTONS

BURGER DE VEAU SAUCE ECHALOTE

RIZ PILAF ET CHOU-FLEUR AU GRATIN

FLAN PÂTISSIER

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Chaque jour, un choix d'entrées et de desserts sont proposés en choix dirigé.

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAINER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES.

POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.

Collège Dominique Savio Lambersart

api

Conception CréApi



REPAS A THEME

Semaine du 07 au 11 décembre 2020

LUNDI - Ambroise

SALADE COMPOSÉE

**PILON DE POULET TEX MEX
OU OMELETTE AU FROMAGE (VEGETARIEN)**

POMMES CUBES ET SALADE VERTE

ILE FLOTTANTE

MARDI - Conception

FEUILLETÉ FROMAGE

AIGUILLETES DE VOLAILLE FRANÇAISE SAUCE FORESTIÈRE

PATES ET POÊLÉE DE CHAMPIGNONS

CHOIX DE FRUITS

JEUDI - Romaric

SALADE FROMAGERE

STEAK HACHE VBF SAUCE TOMATE

FRITES ET HARICOTS VERTS

SALADE DE FRUITS

VENDREDI - Daniel

CHARCUTERIE

**POISSON MEUNIÈRE SAUCE AU BEURRE
POMMES VAPEUR ET HARICOTS A LA TOMATE**

ECLAIR CHOCOLAT

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Chaque jour, un choix d'entrées et de desserts sont proposés en choix dirigé.

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAINER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES.

POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.

Bon Appétit

Collège Dominique Savio Lambersart

api

Conception CréApi



REPAS A THEME

Semaine du 14 au 18 décembre 2020

LUNDI - Odile

CAROTTES LOCALES A L ORANGE
ROTI DE PORC DES HAUTS DE France SAUCE TOMATE OU PANE
AU BLE ET EPINARDS (VEGETARIEN)
PURÉE ET HARICOTS BEURRE PERSILLES

COMPOTE DE FRUITS

MARDI - Ninon

PÊCHE AU THON
LASAGNE BOLOGNAISE
PÂTES ET SALADE VERTE

CHOIX DE FRUITS

JEUDI - Gaël



COCKTAIL D'AVOCAT AU SURIMI
AIGUILLETE DE POULET AUX CHAMPIGNONS
POMMES SAUTEES ET PETITS POIS CAROTTES

BUCHE DE NOEL



VENDREDI - Gatien

ŒUF MAYONNAISE
FILET DE COLIN SAUCE PROVENCALE
SEMOULE RATATOULLE
LIÉGEOIS AU CHOCOLAT

MENUS ETABLIS SOUS RESERVE D'APPROVISIONNEMENT

Chaque jour, un choix d'entrées et de desserts sont proposés en choix dirigé.

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAINER DES ALLERGIES
OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.