

Collège Dominique Savio Lambersart



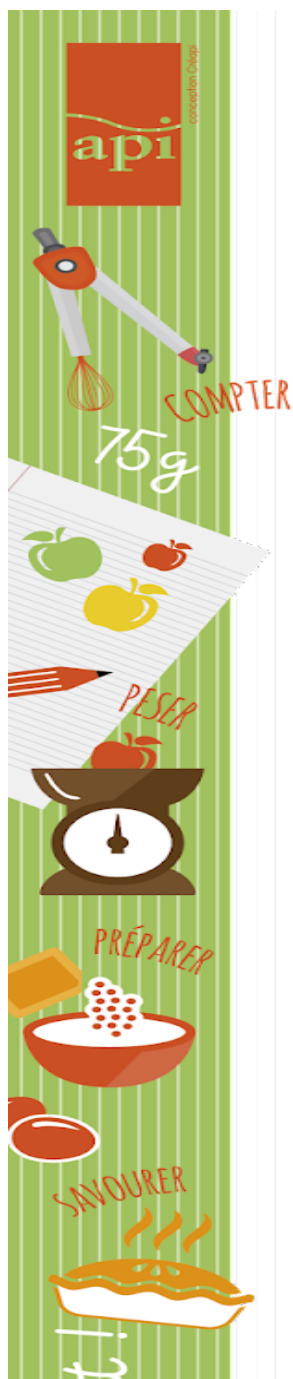
Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

Pêche durable 
Repas végétarien 

Produit Local 
Réalisé par le chef 

lundi 07 novembre fêtons les Carine	mardi 08 novembre fêtons les Geoffroy	jeudi 10 novembre fêtons les Léon	vendredi 11 novembre fêtons les Armistice 1918
BETTERAVES ROUGES	SALADE D'ENDIVES	OEUF MIMOSA	FERIE
ESCALOPE VIENNOISE	PAVÉ AU FROMAGE ET ÉPINARDS  OU AIGUILLETES DE POULET SAUCE SUPRÊME	MIJOTÉ DE BOEUF AUX OIGNONS ET CURRY	
RIZ PILAF	PENNE	BOULGHOUR	
CAROTTES BRAISÉES	HARICOTS VERTS	BROCOLIS EN GRATIN	
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	CAKE MARBRÉ AU CHOCOLAT DU CHEF 	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Collège Dominique Savio Lambersart



Produit Local

Réalisé par le chef

Pêche durable

Repas végétarien

lundi 14 novembre fêtons les Sidoine	mardi 15 novembre fêtons les Albert	jeudi 17 novembre fêtons les Elisabeth	vendredi 18 novembre fêtons les Aude
SARDINE À L'HUILE ET CITRON	SALADE COLESLAW	BETTERAVES ROUGES	MACÉDOINE DE LÉGUMES
OMELETTE AU FROMAGE OU FILET DE POISSON SAUCE OSEILLE	JAMBON BLANC	BOULETTES D'AGNEAU	NUGGETS DE VOLAILLE SAUCE BARBECUE
TORTIS	FRITES	SEMOULE	PURÉE DE POMMES DE TERRE
HARICOTS BEURRES	SALADE VERTE	ET LÉGUMES COUSCOUS	JARDINIÈRE DE LÉGUMES
SALADE DE FRUITS	CRÈME CAMEL	YAOURT LOCAL	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Collège Dominique Savio
Lambersart



Pêche durable



Produit Local



Repas végétarien



Réalisé par le chef



Repas à thème
"Le Royaume-Uni"

lundi 21 novembre fêtons les Prés. Marie	mardi 22 novembre fêtons les Cécile	jeudi 24 novembre fêtons les Flora	vendredi 25 novembre fêtons les Catherine
PÊCHE AU THON	SALADE DE HARICOTS BLANCS	QUICHE LORRAINE	PAMPLEMOUSSE
SAUTÉ DE DINDE AU CURRY	NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE	SAUTÉ DE BOEUF BOURGUIGNON	OMELETTE AUX FINES HERBES 
			OU PAVÉ DE COLIN MEUNIÈRE
RIZ PILAF	PENNES	FRITES	SEMOULE
CHOU-FLEUR EN GRATIN	BROCOLIS AUX OIGNONS	SALADE VERTE	RATATOUILLE
PETITS SUISSES AUX FRUITS	COMPOTE DE POMMES	BARRE BRETONNE	SALADE DE FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



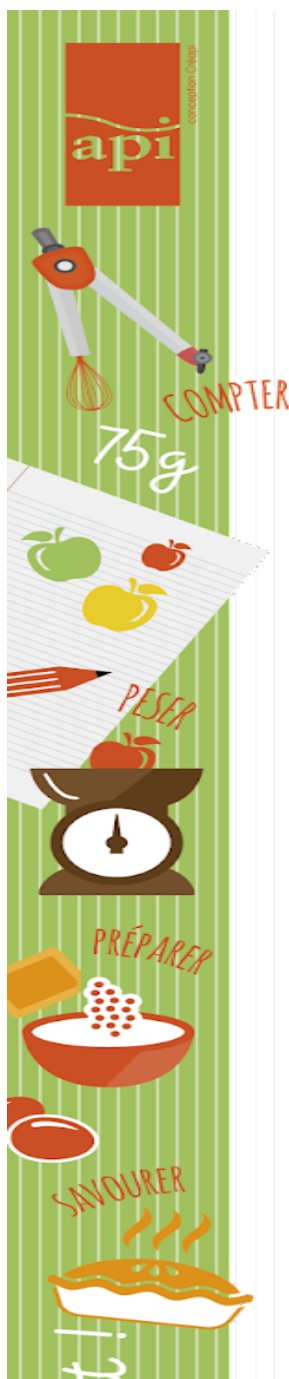
Collège Dominique Savio Lambersart



Produit Local  Réalisé par le chef 
Pêche durable  Repas végétarien 

lundi 28 novembre	mardi 29 novembre	jeudi 01 décembre	vendredi 02 décembre
fêtons les Jacq. De la M.	fêtons les Saturnin	fêtons les Florence	fêtons les Viviane
CAROTTES RÂPÉES	MACÉDOINE DE LÉGUMES	CHOU BLANC AU CURRY	SALADE D'ENDIVES ET MIMOLETTE
CORDON BLEU	LASAGNE VÉGÉTARIENNE  OU LASAGNE BOLOGNAISE	SAUTÉ DE PORC SAUCE CHAMPIGNONS	RÔTI DE BOEUF SAUCE AU POIVRE
PURÉE DE POMMES DE TERRE	MACARONI	RIZ PILAF	COEUR DE BLÉ
PETITS POIS AUX OIGNONS	SALADE VERTE	ÉPINARDS À LA CRÈME	CAROTTES BRAISÉES
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	CAKE AU CHOCOLAT	COMPOTE CASSIS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Collège Dominique Savio Lambersart



Pêche durable 
Produit Local 
Repas végétarien 
Réalisé par le chef 

lundi 05 décembre fêtons les Gérald	mardi 06 décembre fêtons les Nicolas	jeudi 08 décembre fêtons les Conception	vendredi 09 décembre fêtons les Pierre
SALADE D'HARICOTS VERTS	OEUF DUR MAYONNAISE	TABOULÉ	CÉLERI RAVE
QUICHE À LA COURGE ET AU FROMAGE 	BOULETTES DE BOEUF À LA NAPOLITAINE	SAUCE CARBONARA	FILET DE HOKI SAUCE TARTARE
OU AIGUILLETES DE POULETS AUX HERBES			
POMMES RISSOLÉES	RIZ PILAF	PENNE	SEMOULE
SALADE VERTE	HARICOTS VERTS	POÊLÉE MÉRIDIONALE	CHOU-FLEUR AU GRATIN
YAOURT LOCAL 	POIRE AU SIROP	FROMAGE BLANC SUCRÉ	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Collège Dominique Savio
Lambersart



Pêche durable



Produit Local



Repas végétarien



Réalisé par le chef



Repas à thème
"Fêtons Noël"

lundi 12 décembre fêtons les Jean	mardi 13 décembre fêtons les Lucie	jeudi 15 décembre fêtons les Ninon	vendredi 16 décembre fêtons les Alice
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE AUX ÉPICES	SALADE FROMAGÈRE	WRAP AU THON	CONCOMBRE SAUCE BALSAMIQUE
STEAK FROMAGER 	COUSCOUS MERGUEZ	REPAS DE NOËL	FILET DE POISSON MEUNIÈRE
OU SAUTÉ DE PORC SAUCE AU CURRY			
COQUILLETES	SEMOULE		RIZ PILAF
BRUNOISE DE LÉGUMES	LÉGUMES COUSCOUS		COURGETTES AU GRATIN
PETIT SUISSE	FRUIT DE SAISON	BÛCHE DE NOËL	COCKTAIL DE FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.