



## 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.

Produit Local



Réalisé par le chef



### Repas à thème " Carnaval "

lundi 27 février	mardi 28 février	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
fêtons les Honorine OEUF MAYONNAISE	fêtons les Romain MACÉDOINE	fêtons les Charles SALADE D'ENDIVES	fêtons les Guénoyé POMELOS
CORDON BLEU	BOULETTES VÉGÉTARIENNES OU BOULETTES DE BOEUF AUX OIGNONS	SAUTÉ DE PORC AUX CHAMPIGNONS	FILET DE POISSON SAUCE BORDELAISE
PURÉE DE POMMES DE TERRE PETITS POIS	RIZ PILAF CAROTTES BRAISÉES	FRITES SALADE VERTE	BOULGHOUR BROCOLI EN GRATIN
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	BEIGNET AUX POMMES	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Collège Dominique Savio  
Lambersart



Produit Local

Pêche durable

Réalisé par le chef

Repas végétarien

lundi 06 mars	mardi 07 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
fêtons les Colette SALADE COLESLAW	fêtons les Félicité SALADE D'AVOCATS	fêtons les Françoise BETTERAVES ROUGES	fêtons les Vivien MACÉDOINE DE LÉGUMES
OMELETTE AU FROMAGE  OU OMELETTE AU CHORIZO	POULET MARINÉ	MERGUEZ	NUGGETS DE VOLAILLE SAUCE BARBECUE
TORTIS HARICOTS BEURRES	<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE LOCALES</b>  CAROTTES BRAISÉES	SEMOULE LÉGUMES COUSCOUS	RIZ JARDINIÈRE DE LÉGUMES
SALADE DE FRUITS	YAOURT AROMATISÉ	<b>FLAN PÂTISSIER DU CHEF</b> 	FRUIT DE SAISON

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Collège Dominique Savio  
Lambersart



**Produit Local**   
**Réalisé par le chef** 

**Pêche durable**   
**Repas végétarien** 

lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
fêtons les Rodrigue  PÊCHE AU THON	fêtons les Mathilde  PAMPLEMOUSSE	fêtons les Bénédicte  OEUF MIMOSA	fêtons les Patrick  HARICOTS BLANCS
SAUTÉ DE DINDE AU CURRY	PENNES À LA CARBONARA	NORMANDIN DE VEAU SAUCE POIVRE	PAVÉ À L'EMMENTAL   OU PAVÉ DE COLIN MEUNIÈRE
RIZ PILAF  CHOU-FLEUR AU GRATIN	PENNES  HARICOTS VERTS	FRITES  SALADE VERTE	SEMOULE  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 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
fêtons les Herbert  CAROTTES RÂPÉES	fêtons les Clémence  ENDIVES À LA MIMOLETTE	fêtons les Victorien  CHOU BLANC AU CURRY	fêtons les Catherine  MACÉDOINE DE LÉGUMES
CHIPOLATAS AUX OIGNONS	RÔTI DE DINDE SAUCE CHAMPIGNONS	SAUTÉ DE PORC AU CURRY	LASAGNE VÉGÉTARIENNE   OU LASAGNE AU SAUMON
PURÉE  PETITS POIS AUX OIGNONS	COEUR DE BLÉ  CAROTTES BRAISÉES	RIZ PILAF  ÉPINARDS À LA CRÈME	MACARONI  SALADE VERTE
FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS	<b>CAKE AU CHOCOLAT DU CHEF</b> 	FROMAGE BLANC AUX FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Collège Dominique Savio  
Lambersart



**Produit Local**   
**Réalisé par le chef** 

**Pêche durable**   
**Repas végétarien** 

lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
fêtons les Rupert <b>QUICHE POIREAUX LOCAUX</b> 	fêtons les Gontran CONCOMBRE VINAIGRETTE	fêtons les Amédée TABOULÉ	fêtons les Benjamin SALADE AUX DÈS DE POIRES
OMELETTE  OU AIGUILLETES DE POULET AUX HERBES	BOULETTES DE BOEUF À LA NAPOLITAINE	PENNES À LA CARBONARA	FILET DE HOKI SAUCE TARTARE
POMMES RISSOLÉES SALADE VERTE	RIZ PILAF HARICOTS VERTS	PENNES POÊLÉE MÉRIDIONALE	SEMOULE CHOU-FLEUR AU GRATIN
FRUIT DE SAISON	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	GAUFRE LIÉGEOISE	FROMAGE BLANC SUCRÉ

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Collège Dominique Savio Lambersart

**Produit Local**   
**Réalisé par le chef** 

**Pêche durable**   
**Repas végétarien** 



lundi 03 avril	mardi 04 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
fêtons les Richard SALADE FROMAGÈRE	fêtons les Isidore CONCOMBRE VINAIGRETTE	fêtons les Célestin COLESLAW AUX POMMES ET CURRY	fêtons les Jean Baptiste MACÉDOINE
CORDON BLEU DE DINDE	CHILI SIN CARNE   OU CHILI CON CARNE	COUSCOUS MERGUEZ	CALAMAR À LA ROMAINE
PENNE  PETITS POIS	RIZ PILAF  COURGETTES AU GRATIN	SEMOULE  LÉGUMES COUSCOUS	<b>PURÉE DE POMMES DE TERRE LOCALES</b>   SALADE VERTE
FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	FRUIT DE SAISON	<b>MOUSSE CAPPUCINO DU CHEF</b> 	COCKTAIL DE FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Collège Dominique Savio  
Lambersart



Produit Local   
Réalisé par le chef 

Pêche durable   
Repas végétarien 

Repas à thème  
" Chasse aux oeufs "

lundi 10 avril	mardi 11 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
fêtons les Fulbert	fêtons les Stanislas	fêtons les Ida	fêtons les Maxime
<b>LUNDI DE PÂQUES</b>	PIZZA AU FROMAGE	SALADE D'ENDIVES	TABOULÉ DE CHOU-FLEUR
	ESCALOPE VIENNOISE	PAVÉ AU FROMAGE ET ÉPINARDS 	POULET AU THYM
		OU AIGUILLETES DE POULET SAUCE SUPRÊME	
	PENNE	RIZ PILAF	BOULGHOUR
	CAROTTES BRAISÉES	HARICOTS VERTS	BROCOLIS EN GRATIN
FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FLAN PÂTISSIER DU CHEF 	FRUIT DE SAISON	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.