

Restaurant scolaire

Écoles Henri-Sellier - Colombelles



Menu de la semaine du

09 au 13 Septembre 2024

Le chef et son équipe proposent :

Les repas sont "faits maison" par l'équipe de la restauration scolaire avec des produits issus de filières courtes, labélisées et bio.



LUNDI



Melon bio ***
Chipolatas aux herbes *
Haricots blancs
Yaourt nature sucré bio
Madeleine Jeannette

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Génoise à la confiture
Lait, eau

MARDI



Restaurant fermé

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Quatre-quarts du Chef Jean-Luc
Fruit bio, eau

MERCREDI



Carottes râpées bio
Paupiette de veau
Printanière de légumes
Fromage (Tomme blanche **)
Moelleux au citron du Chef

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Pain fromage,
Fruit bio, eau

JEUDI



Salade de pâtes bio, Feta, ciboulette
Cuisse de poulet rôtie
Julienne de carottes bio
Fruit de saison (Pomme bio **) ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Yaourt nature sucré bio
Biscuit bio, eau

VENDREDI



Pastèque bio
Brandade de poisson frais
Fruit de saison (Raisin bio **) ***

* Un plat de substitution est proposé aux enfants qui ne mangent pas de viande de porc.

** Information donnée à titre indicatif et susceptible d'être modifiée selon approvisionnement et gestion des stocks.

*** Aide UE à destination des écoles

