

Restaurant scolaire

Écoles Henri-Sellier - Colombelles



Menu de la semaine du

7 au 11 octobre 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



Salade de tomates bio
Filet de poisson Meunière
Haricots coco
Fromage blanc nature bio ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Donut,
Fruit bio

MARDI



Écrasé de pommes de terre
Tortellini aux 3 fromages bio
Salade verte
Yaourt à la vanille bio

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Pain confiture,
Fruit bio

MERCREDI



Haricots verts vinaigrette
Émincé de dinde au curry
Purée de pommes de terre fraîches
Fromage (Emmental bio **)
Fruit de saison (Kiwi bio **)

JEUDI



Potage au potiron
Poisson frais du jour
Riz bio Pilaf
Fromage (Pont l'évêque AOP ** ***)
Fruit de saison (Poire bio ** ***)

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Entremet au chocolat,
Fruit bio

VENDREDI



Duo de carottes bio et chou blanc aux câpres
Spaghetti semi-complets bio à la bolognaise et à
l'emmental bio râpé
Fruit de saison (Pomme bio ** ***)

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Pain beurre, chocolat à
croquer, fruit 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

