

# Restaurant scolaire

Écoles Henri-Sellier - Colombelles



Menu de la semaine du

**14 au 18 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 jeunes pousses d'épinards et noix  
Sauté de veau  
Petits pois et navets  
Fromage (Morbier AOP \*\* \*\*\*)  
Fruit de saison (Banane bio \*\* \*\*\*)

**GOUTER ACCUEIL CARTABLE**  
Gouters fourrés,  
Fruit bio

MARDI



Salade de trio de lentilles  
Rougail saucisse  
Riz Pilaf bio  
Fromage (Tomme grise AOP \*\* \*\*\*)  
Pêche au sirop

**GOUTER ACCUEIL CARTABLE**  
Pain au chocolat,  
Fruit bio

MERCREDI



Céleri rémoulade  
Choucroute de la mer  
Pommes de terre fraîches  
Fromage (portion \*\*)  
Fruit de saison (Pomme bio \*\*)

**GOUTER ACCUEIL CARTABLE**  
Madeleines,  
Yaourt bio

JEUDI



Salade de pâtes semi-complètes bio  
Rôti de filet de dinde  
Purée de courges butternut fraîches  
Fromage blanc nature bio \*\*\*

**GOUTER ACCUEIL CARTABLE**  
Pain confiture,  
Fruit bio

VENDREDI



Salade de tomates bio  
Omelette bio à l'emmental bio râpé  
Pâtes semi-complètes bio  
Compote de fruits de saison (Pommes et poires  
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

