

Restaurant scolaire

Écoles Henri-Sellier - Colombelles



Menu de la semaine du

12 au 15 novembre 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



Férié
Armistice 1918

MARDI



Salade d'endives aux dés de brebis et noix
Cordon bleu
Printanière de légumes
Fruit de saison (Ananas frais **)

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Yaourt nature sucré bio
Biscuit bio

MERCREDI



Carottes bio râpées
Steak fromager
Gratin pommes de terre poireaux
Crêpe des Chefs

JEUDI



Velouté Dubarry
Rôti de bœuf bio
Haricots Beurre
Fromage (Saint-Nectaire AOP ** ***)
Fruit de saison (Poire bio ** ***)

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Pain beurre bio
Fruit bio

VENDREDI



Salade composée de saison à l'emmental bio
Cassoulet *
Compote de fruits frais (Pommes bio ** ***)

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Madeleine Jeannette
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

