

Restaurant scolaire

Écoles Henri-Sellier - Colombelles



Menu de la semaine du 18 au 22 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



Macédoine de légumes sauce curry
Gratin de macaroni au jambon * et à
l'emmental râpé bio
Fruit de saison (Kiwi bio ** ***)

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Gâteau au yaourt du Chef
Fruit bio

MARDI



Céleri bio Rémoulade
Poisson frais du jour
Boullgour bio
Fromage (Tomme de Savoie AOP ** ***)
Pomme au four bio ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Entremet au chocolat
Biscuit bio

MERCREDI



Piémontaise à l'emmental bio
Cuisse de poulet
Choux de Bruxelles
Fruit de saison (Orange bio **)

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Pain beurre bio chocolat à
croquer, fruit bio

JEUDI



Potage parisien
Daube de bœuf bio
Brocolis
Fromage blanc bio ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Madeleine Jeannette
Fruit bio

VENDREDI



Trio de lentilles
Tenders végétales panure aux corn-flakes
Haricots verts
Fromage (Edam **)
Fruit de saison (Clémentine 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

