

# Restaurant scolaire

Écoles Henri-Sellier - Colombelles



Menu de la semaine du  
**09 au 13 décembre 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



Charcuterie \*  
Poisson pané  
Boulgour bio  
Yaourt vanille bio  
Fruit de saison (Orange bio \*\* \*\*\*)

**GOUTER ACCUEIL CARTABLE**  
Biscuits secs bio  
Fruit bio

MARDI



Céleri bio mayonnaise  
Sauté de porc \*  
Petits pois  
Fromage (Emmental \*\*)  
Tarte aux pommes bio du Chef \*\* \*\*\*)

**GOUTER ACCUEIL CARTABLE**  
Fromage blanc bio  
Biscuits bio

MERCREDI



Salade de mâche et dés de fromage  
Paleron de bœuf bio  
Carottes Vichy bio  
Quatre-quarts du Chef bio

**GOUTER ACCUEIL CARTABLE**  
Beignet au chocolat  
Fruit bio

JEUDI



Poireaux vinaigrette  
Poule sauce suprême  
Riz bio  
Fruit de saison (Kiwi bio \*\* \*\*\*)

**GOUTER ACCUEIL CARTABLE**  
Pain beurre chocolat à croquer  
Fruit bio

VENDREDI



Radis beurre  
Spaghetti semi-complets bio aux boulettes de  
Sarasin bio et emmental râpé bio  
Fruit de saison (Bananes 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

