

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

