

Restaurant scolaire

Écoles Henri-Sellier - Colombelles



Menu de la semaine du

16 au 20 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



Velouté Dubarry
Rôti de bœuf
Haricots beurre
Fromage (Morbier AOP ** ***)
Fruit de saison (Poire bio ** ***)

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Biscuits secs bio
Compote de fruits frais bio

MARDI



Salade du Chef
Poisson au cheddar
Pommes de terre à l'anglaise
Compote de pommes bio ** ***)

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Mousse au chocolat du Chef
Fruit bio

MERCREDI



Cake chèvre brocolis
Cuisse de poulet
Navets et petits pois
Fruit de saison (Banane bio **)



JEUDI



Cocktail de Noël
Terrine de poisson et ciboulette sauce cocktail
Émincé de filet de canard sauce aux cèpes
Pommes Forestine
Buche citron framboise meringuée

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Pain confiture
Fruit bio

VENDREDI



Salade de chou-blanc et carottes bio
Omelette bio à l'emmental râpé bio
Pâtes semi-complètes bio
Fruit de saison (Clémentines bio ** ***)

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Madeleine
Yaourt 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

