

Restaurant scolaire

Écoles Henri-Sellier - Colombelles



Menu de la semaine du

24 au 28 mars 2025

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



Feuilleté au fromage
Rôti de porc LR * (viande origine France)
Flageolets bio
Fruit de saison (Poire bio **) ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Pain beurre chocolat à croquer
Fruit bio

MARDI



Écrasé de pomme de terre à la ciboulette
Tajine de légumes de saison bio ***
Semoule semi-complète bio
Glace

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Yaourt vanille bio
Biscuit bio

MERCREDI



Salade de lentilles bio
Cuisse de poulet (viande origine France)
Riz bio
Fromage (Pont l'Évêque AOP **) *
Tarte à la pomme bio du Chef Jean-Luc

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Beignet au chocolat
Fruit bio

JEUDI



Salade de pâtes bio semi-complètes et cervelas *
Poisson frais du jour
Chou-fleur gratiné à l'emmental râpé bio ***
Fruit de saison (Ananas frais bio **) ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Gâteau au yaourt bio du Chef
Jean-Luc, Fruit bio

VENDREDI



Salade verte
Rôti de bœuf LR (viande origine France)
Gratin dauphinois
Abricot au sirop

* 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

