

# Restaurant scolaire

Écoles Henri-Sellier - Colombelles



Menu de la semaine du  
**31 mars au 04 avril 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.



Fait Maison

LUNDI



Duo de carottes bio et céleri sauce tartare  
Pilon de poulet (viande origine France)  
Poêlée de légumes de saison bio  
Fromage (Tomme grise AOP \*\*) \*\*\*  
Fruit de saison (Pomme bio \*\*) \*\*\*

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

MARDI



Salade de fonds d'artichaut  
Pavé tomate mozzarella  
Purée de pommes de terre fraîches  
Fruit de saison (Clémentine bio \*\*) \*\*\*

**GOUTER ACCUEIL CARTABLE**  
Chouquettes du Chef Jean-Luc  
Fruit de saison bio

MERCREDI



Œufs Mimosa bio  
Poisson pané  
Riz semi-complet bio  
Yaourt nature sucré bio

JEUDI



Betterave rouge en vinaigrette  
Chili con carne (viande origine France)  
Fromage (portion individuelle)  
Fruit de saison (Poire \*\*)

**GOUTER ACCUEIL CARTABLE**  
Gouters fourrés chocolat  
Fruit de saison bio

VENDREDI



Dés de pomelo  
Chipolata \* (viande origine France)  
Lentilles vertes bio  
Fruit de saison (Banane bio \*\*) \*\*\*

**GOUTER ACCUEIL CARTABLE**  
Pain fromage  
Fruit de saison 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

