

Restaurant scolaire

Écoles Henri-Sellier - Colombelles



Menu de la semaine du

22 au 25 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

Férialé
Lundi de Pâques

MARDI

Chou-fleur en vinaigrette
Boulettes Kefta d'agneau (viande origine France)
Haricots blancs bio
Glace

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Pain, fromage
Fruit de saison bio

MERCREDI

Tartine de chèvre-chaud
Omelette bio à la ciboulette
Pâtes semi-complètes bio
Fruit de saison (Orange bio **)

JEUDI

Feuilleté au fromage
Poisson Meunière MSC
Poêlée de légumes de saison
Fruit de saison (Pomme bio **) ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Yaourt aux fruits bio
Biscuits secs bio

VENDREDI

Haricots verts vinaigrette
Chili con carne bio (viande origine France)
Fromage (portion individuelle)
Fruit de saison (Kiwi bio **) ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Gâteau du Chef Jean-Luc
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

