

Restaurant scolaire

Groupe Henri-Sellier - Colombelles



Menu de la semaine du

4 au 8 décembre 2023

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



Salade d'avocat
Rôti de dindonneau
Gratin de blettes
Yaourt fermier nature sucré
Madeleine Jeannette

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Compote de fruits frais bio,
Biscuits, eau

MARDI



Macédoine de légumes
Poisson Meunière
Riz Basmati bio
Fromage individuel **
Fruits de saison (Clémentines bio **)

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Céréales,
Lait

MERCREDI



Betteraves bio
Spaghetti bio semi-complets à la bolognaise
Rocher coco du Chef Jean-Luc

JEUDI



Salade composée
Nuggets de poulet
Gratin de chou-fleur bio
Gâteau aux noix du Chef Jean-Luc

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Pain fromage,
Fruit, eau

VENDREDI



Potage de légumes de saison frais et bio
Sauté de porc au curry *
Poêlée de légumes de saison bio
Fromage (Tomme grise **)
Fruit de saison (Banane bio **)

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Chausson aux pommes,
Fruit, eau

* 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.

