

Restaurant scolaire

Groupe Henri-Sellier - Colombelles



Menu de la semaine du

15 au 19 avril 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



Pomelos et jus frais
Sauté de porc * à la moutarde à l'ancienne
Pâtes bio semi-complètes
Camembert bio [Aide UE à destination des écoles](#)
Cocktail de fruits au sirop

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Quatre-quarts du Chef Jean-Luc
Fruit, eau

MARDI



Salade de lentilles
Blanquette de légumes frais bio
Riz bio pilaf
Fromage blanc bio [Aide UE à destination des écoles](#)
Fruit (Kiwi bio **)

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Pain, fromage,
Fruit, eau

MERCREDI



Taboulé frais
Emincé de bœuf aux oignons
Purée de carottes bio et patates douces
Yaourt nature sucré
Madeleine Jeannette

JEUDI



Radis beurre
Poisson frais du jour
Blé bio
Brie
Compote de fruits frais bio [Aide UE à destination des écoles](#)

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Donut au chocolat,
Fruit, eau

VENDREDI



Salade de perles de Savoie et lentilles Beluga
Cuisse de poulet rôtie
Brocolis
Saint-Nectaire AOP
Fruit de saison (Orange bio **) [Aide UE à destination des](#)

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Yaourt nature sucré,
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.

