

Restaurant scolaire

Groupe Henri-Sellier - Colombelles



Menu de la semaine du 6 au 10 mai 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



Salade de maïs et cœur de palmier
Sot l'y laisse de dinde
Semoule bio
Tomme blanche
Fruit (Pomme bio **) [Aide UE à destination des écoles](#)

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Yaourt,
Fruit bio, eau

MARDI



Trio de carottes râpées
Pavé de saumon MSC
Riz bio
Pont l'évêque AOP [Aide UE à destination des écoles](#)
Fruit (Kiwi bio **) [Aide UE à destination des écoles](#)

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Cookies du Chef Jean-Luc,
Fruit bio, eau

MERCREDI



Féié
Victoire de 1945

JEUDI



Féié
Ascension

VENDREDI



Pont de l'Ascension

* 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.

