

# Restaurant scolaire

Groupe Henri-Sellier - Colombelles



Menu de la semaine du

**10 au 14 juin 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.



Fait Maison

LUNDI



Macédoine de légumes et lentilles Beluga  
Bœuf bourguignon  
Perles de Savoie et petits pois  
Fromage (Saint-Nectaire AOP \*\*) [Aide UE à destination des écoles](#)  
Compote de fruits frais bio [Aide UE à destination des écoles](#)

**GOUTER ACCUEIL CARTABLE**

Pain confiture,  
Eau

MARDI



Concombre au fromage blanc bio  
Raviolis chèvre ciboulette bio  
Salade de fruits frais bio [Aide UE à destination des écoles](#)

**GOUTER ACCUEIL CARTABLE**

Pain au chocolat,  
Fruit bio, eau

MERCREDI



Asperges  
Poisson pané  
Riz bio  
Fromage  
Fruit de saison (Fraises \*\*)

JEUDI



Chou-fleur vinaigrette  
Escalope de dinde au curry  
Gratin dauphinois à l'emmental bio  
Fruit de saison (Abricot \*\*)

**GOUTER ACCUEIL CARTABLE**

Yaourt bio, biscuits bio,  
Eau

VENDREDI



Salade de chou chinois, Comté AOP\* et pomme bio\*  
[\\*Aide UE à destination des écoles](#)  
Roti de porc \*  
Haricots verts  
Semoule au lait bio

**GOUTER ACCUEIL CARTABLE**

Gaufre, fruit bio,  
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.

