

Restaurant scolaire

Groupe Henri-Sellier - Colombelles



Menu de la semaine du

17 au 21 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



Carottes bio râpées et lentilles corail bio
Paupiette de veau
Gratin de blettes
Fruit de saison (Banane bio **) [Aide UE à destination des écoles](#)

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Pain, fromage,
Eau

MARDI



Salade composée
Poisson du jour
Blé bio
Tomme blanche
Fruit de saison (Pêche bio **) [Aide UE à destination des écoles](#)

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Yaourt bio, biscuits bio,
Eau

MERCREDI



Sardines
Tomates farcies *
Riz bio
Yaourt bio

JEUDI



Betteraves bio
Gratin de macaroni bio et lentilles corail bio et sauce tomate
Salade verte
Yaourt bio [Aide UE à destination des écoles](#)

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Flan du Chef, fruit bio,
Eau

VENDREDI



Écrasé de pommes de terre vinaigrette V-HUGO
Gratin de courgettes bio à la bolognaise bio V-HUGO
[Aide UE à destination des écoles](#)
Barbecue à Henri SELLIER
Glace pour tous

GOUTER ACCUEIL CARTABLE Y

Biscuits fourrés, 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.

