

Restaurant scolaire

Écoles Henri-Sellier - Colombelles



Menu de la semaine du

31 mars au 04 avril 2025

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



Duo de carottes bio et céleri sauce tartare
Pilon de poulet (viande origine France)
Poêlée de légumes de saison bio
Fromage (Tomme grise AOP **) ***
Fruit de saison (Pomme bio **) ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Fromage blanc bio
Biscuits bio

MARDI



Salade de fonds d'artichaut
Pavé tomate mozzarella
Purée de pommes de terre fraîches
Fruit de saison (Clémentine bio **) ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Chouquettes du Chef Jean-Luc
Fruit de saison bio

MERCREDI



Œufs Mimosa bio
Poisson pané
Riz semi-complet bio
Yaourt nature sucré bio

JEUDI



Betterave rouge en vinaigrette
Chili con carne (viande origine France)
Fromage (portion individuelle)
Fruit de saison (Poire **)

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Gouters fourrés chocolat
Fruit de saison bio

VENDREDI



Dés de pomelo
Chipolata * (viande origine France)
Lentilles vertes bio
Fruit de saison (Banane bio **) ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Pain fromage
Fruit de saison bio

* 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.

*** Aide UE à destination des écoles

