Restaurant scolaire

Écoles Henri-Sellier - Colombelles

Réseau pour Éviter le Gaspillage ALimentaire en Normandie

Menu de la semaine du

19 au 23 Mai 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.

Fait Maison

LUNDI

Radis beurre
Spaghetti semi-complets bio à la Bolognaise (viande origine France)
Fruit de saison (Fraises bio **) ***

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

MARDI

Friand au fromage
Ravioli bio chèvre ciboulette sauce fromagère
Salade verte
Pomme au four bio ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Beignet au chocolat
Fruit de saison bio

MERCREDI

Salade de fonds d'artichaut
Paupiette de veau sauce Normande (viande origine France)
Flan de fenouil à l'emmental râpé bio
Gâteau au yaourt bio du Chef Jean-Luc

DÉFI ASSIETTES VIDES

JEUDI

Champignons à la grecque
Filet de dinde sauce crémeuse (viande origine France)
Frites de pommes de terre fraiches
Fruit de saison (Cerises bio **) ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Pain beurre chocolat à croquer
Fruit de saison bio

VENDREDI

Salade de blé bio
Poisson frais du jour MSC
Ratatouille de légumes frais bio ***
Fondant au chocolat du Chef Jean-Luc

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Biscuits secs bio
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*

Ville de Colombelles — Les couleurs de l'horizon