

Restaurant scolaire

Écoles Henri-Sellier - Colombelles



Menu de la semaine du

09 au 13 juin 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

Férial
Lundi de Pentecôte

MARDI

Betteraves
Quenelles de légumes bio
Salade verte
Yaourt bio aromatisé à la vanille

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Madeleine
Fruit de saison bio

MERCREDI

Tarte à la tomate
Poisson pané
Poêlée de légumes
Fromage (Portion individuelle)
Fruit (Pomme bio **)

JEUDI

Salade de concombre et Feta AOP ***
Steak haché LR (viande origine France)
Frites de pommes de terre fraîches
Fruit de saison (Fraises **)

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Yaourt nature sucré bio
Biscuits secs bio

VENDREDI

Carottes bio râpées ***
Cordon bleu de dinde (viande origine France)
Cœur de blé bio façon Pilaf
Fromage (Camembert bio **) ***
Semoule au lait bio ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Cookies du Chef Jean-Luc
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

