

Restaurant scolaire

Écoles Henri-Sellier - Colombelles



Menu de la semaine du

16 au 20 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



Melon
Rougail saucisses LR (viande origine France)
Riz Pilaf semi-complet bio
Fromage (Tomme grise AOP **) ***
Compote de fruits frais (Pomme bio **) ***

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

MARDI



Taboulé bio aux légumes frais
Curry de légumes au lait de coco
et pois chiche bio
Fromage (Pont l'Évêque AOP **) ***
Fruits de saison (Cerises **)

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Génoise confiture
Fruit de saison bio

MERCREDI



Feuilleté Dubarry
Boulettes Kefta d'agneau (viande origine France)
Petits pois
Gâteau au yaourt du Chef Jean-Luc

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

JEUDI



Salade de tomates bio ***
Saumon frais
Blé bio
Fromage blanc bio et dés de poires bio ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Gouters fourrés au chocolat
Fruit de saison bio

VENDREDI



Cake au fromage du Chef
Sot l'y laisse de dinde (viande origine France)
Purée de brocolis
Fruit de saison (Nectarine **)

* 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

