

Restaurant scolaire

Écoles Henri-Sellier - Colombelles



Menu de la semaine du 22 au 26 septembre 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



Chou-fleur vinaigrette
Couscous merguez et ses légumes (viande origine France)
Semoule bio
Fruit de saison (Prunes jaunes **)

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Pain fromage
Fruit de saison bio

MARDI



Méli-mélo de tomates
Escalope de dinde (viande origine France) à la crème
et au lait de coco
Poêlée de légumes
Beignet au chocolat

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Quatre-quarts du Chef
Fruit de saison bio

MERCREDI



Œufs Mimosa bio
Hachis Parmentier (viande origine France)
Salade verte
Yaourt bio

JEUDI



Salade composée
Chipolata * (viande origine France)
Lentilles bio
Fruit de saison (Raisin **)

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Entremet au chocolat
Fruit de saison bio

VENDREDI



Betteraves et Feta AOP
Pané de blé à la mozzarella
Pâtes semi-complètes bio
Compote de fruits de saison (Pommes bio **) ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Gouters fourrés au chocolat
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

