

Restaurant scolaire

Écoles Henri-Sellier - Colombelles



Menu de la semaine du

08 au 12 décembre 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



Salade d'avocat
Rôti de dindonneau (viande origine France)
Gratin de blettes
Yaourt bio à la fraise
Madeleine

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Biscuits bio
Compote de fruits de saison bio

MARDI



Macédoine
Poisson frais du jour façon Meunière
Riz Basmati bio
Fromage (Portion individuelle)
Fruit de saison (Clémentine **)

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Pain confiture
Fruit de saison bio

MERCREDI



Betteraves rouges bio
Spaghetti semi-complets bio à la
Bolognaise (viande origine France)
Rocher coco du Chef

JEUDI



Salade composée
Steak fromager
Gratin de chou-fleur gratiné à l'emmental bio ***
Moelleux au citron du Chef

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Chausson aux pommes
Fruit de saison bio

VENDREDI



Potage poireaux / pommes de terre
Sauté de porc au curry * (viande origine France)
Poêlée de légumes
Fromage (Tomme grise AOP **) ***
Fruit de saison (Banane bio **) ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Biscuits fourrés
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

