

Restaurant scolaire

Écoles Henri-Sellier - Colombelles



Menu de la semaine du

19 au 23 janvier 2026

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 de boulgour bio
Poisson pané au cheddar
Gratin de chou-fleur
Fromage (Morbier AOP**) ***
Fruit de saison (Pomme bio **) ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Viennoiserie
Fruit de saison bio

MARDI



Julienne de carotte bio sauce tartare
Spaghetti bio semi-complets
à la carbonara * (viande origine France) et Parmesan AOP
Glacé

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Pain confiture
Fruit de saison bio

MERCREDI



Macédoine
Quenelles de légumes
Pommes Duchesse
Fruits au sirop

JEUDI



Quiche Lorraine *
Cuisse de poulet (viande origine France)
Haricots verts
Fruit de saison (Orange bio **) ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Flan du Chef
Fruit de saison bio

VENDREDI



Salade composée
Langue de bœuf sauce piquante (viande origine France)
Purée de pommes de terre fraîches
Fromage (Portion **) ***
Fruit de saison (Kiwi bio **) ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Yaourt 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

