

Restaurant scolaire

Écoles Henri-Sellier - Colombelles



Menu de la semaine du

19 au 23 janvier 2026

Le chef et son équipe proposent :

LUNDI



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

MARDI



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

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 **) ***

VENDREDI



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

Les repas sont "faits maison" par l'équipe de la restauration scolaire avec des produits issus de filières courtes, labélisées et bio.



Fait Maison

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Viennoiserie
Fruit de saison bio

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Pain confiture
Fruit de saison bio

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Flan du Chef
Fruit de saison 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



Ville de
Colombelles
Les couleurs de l'horizon

