

Restaurant scolaire

Écoles Henri-Sellier - Colombelles



Menu de la semaine du

02 au 06 mars 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



Céleri rémoulade
Tenders « végété »
Haricots verts
Fromage (Tomme grise AOP) ***
Fruit de saison (Orange bio **) ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Pain confiture
Fruit de saison bio

MARDI



Champignons à la grecque
Chipolata aux herbes * (viande origine France)
Frites fraîches
Yaourt nature bio ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Biscuits bio
Fruit de saison bio

MERCREDI



Salade de fonds d'artichaud
Rôti de bœuf
Carottes au beurre bio
Semoule au lait bio

JEUDI



Velouté de légumes à la crème de fromage
Rôti de dinde (viande origine France)
Pâtes semi-complètes bio
Compote de fruits frais bio ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Fromage blanc bio
Fruit de saison bio

VENDREDI



Salade d'avocat et pommes de terre
Poisson frais du jour
Printanière de légumes
Fruit de saison (Banane 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

