

Restaurant scolaire

Écoles Henri-Sellier - Colombelles



Menu de la semaine du

09 au 13 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



Potage au potiron
Pilon de poulet (viande origine France)
Semoule semi-complète bio
Yaourt aromatisé à la framboise bio ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Pain fromage
Fruit de saison bio

MARDI



Carottes bio râpées et lentilles corail
Rôti de porc * à la moutarde (viande origine France)
Poêlée de légumes
Fromage AOP ***
Semoule au lait bio ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Biscuits bio
Fruit de saison bio

MERCREDI



Salade composée
Steak haché (viande origine France)
Haricots blancs bio
Fromage
Fruit de saison (Poire bio **)

JEUDI



Macédoine
Omelette bio à l'emmental râpé bio
Purée de pommes de terre fraîches
Fruit de saison (Clémentine **)

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Beignet chocolat-noisette
Fruit de saison bio

VENDREDI



Salade de chou
Spaghetti semi-complets bio à la Bolognaise et
emmental râpé bio (viande origine France)
Tarte du Chef aux 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

