

Restaurant scolaire

Écoles Henri-Sellier - Colombelles



Menu de la semaine du

16 au 20 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



Pomelos au jus de pamplemousse frais
Échine de porc ½ sel * (viande origine France)
Gratin de chou-fleur
Cookie du Chef

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Yaourt bio
Fruit de saison bio

MARDI



Céleri Rémoulade
Cordon bleu « végété »
Frites de pommes de terre fraîches
Yaourt nature sucré bio ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Viennoiserie
Fruit de saison bio

MERCREDI



Salade composée
Escalope de dinde (viande origine France)
Haricots beurre
Riz au lait bio au chocolat

JEUDI



Friand au fromage
Rôti de bœuf (viande origine France)
Pâtes semi-complètes bio
Compote de fruits bio frais ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Flan pâtissier du Chef
Fruit de saison bio

VENDREDI



Salade de blé
Poisson du jour
Brocolis
Fruit de saison (orange sanguine **)

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Biscuits secs 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

