

# Restaurant scolaire

Écoles Henri-Sellier - Colombelles



Menu de la semaine du

**30 mars au 03 avril**

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**



Carottes bio râpées \*\*\*  
Émincé de poulet mariné (viande origine France)  
Potatoes fraîches  
Fromage portion  
Glace

**GOUTER ACCUEIL CARTABLE**  
Fromage blanc bio  
Fruit de saison bio

**MARDI**



Radis beurre  
Lasagnes à la bolognaise (viande origine France)  
Salade verte  
Compote de fruits frais bio (Pomme bio \*\*) \*\*\*

**GOUTER ACCUEIL CARTABLE**  
Entremet vanille  
Fruit de saison bio

**MERCREDI**



Salade de chou rouge et Feta AOP  
Steak fromager  
Haricots verts  
Beignet au chocolat

**JEUDI**



Salade composée  
Gratin de poisson à la bretonne  
Riz bio  
Yaourt bio à la vanille

**GOUTER ACCUEIL CARTABLE**  
Viennoiserie  
Fruit de saison bio

**VENDREDI**



Salade d'endives Mimosa  
Rôti de porc \* (viande origine France)  
Haricots coco  
Fruit de saison (Poire bio \*\*) \*\*\*

**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

