

Restaurant scolaire

Écoles Henri-Sellier - Colombelles



Menu de la semaine du

06 au 10 avril 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



Férialé
Lundi de Pâques

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

MARDI



Feuilleté au fromage
Sot l'y laisse de dinde à la moutarde (viande origine France)
Poêlée de légumes de saison
Fruit de saison (Kiwi bio **) ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Donut
Fruit de saison bio

MERCREDI



Charcuterie *
Paupiette de dinde (viande origine France)
Julienne de carottes bio
Semoule au lait à la vanille

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Yaourt bio
Fruit de saison bio

JEUDI



Salade composée
Saucisse de poulet (viande origine France)
Pommes de terre grenaille
Fromage (Saint-Nectaire AOP **) ***
Fruit (Ananas frais)

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Gouters fourrés
Fruit de saison bio

VENDREDI



Céleri Rémoulade
Poisson du jour
Riz bio
Fruit de saison (Pomme 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

