

Restaurant scolaire

Écoles Henri-Sellier - Colombelles



Menu de la semaine du

01 au 05 juin 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



Macédoine au thon
Rôti de porc * au jus (viande origine France)
Coquillettes semi-complètes bio
Fromage (Saint Nectaire AOP **) ***
Fruit de saison (Orange bio **) ***

ACCUEIL CARTABLE

Gateau au yaourt du Chef
Fruit bio

MARDI



Radis beurre
Jumeau braisé sauce piquante (viande origine France)
Julienne de carottes bio au Cumin
Mousse au chocolat
Madeleine

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Viennoiserie
Fruit bio

MERCREDI



Jeunes pousses d'épinard et Feta AOP
Poisson frais
Pommes de terre duchesse
Compote de fruits frais (Pomme bio **)

JEUDI



Champignons à la grecque
Sauté de dinde à la menthe (viande origine France)
Blé bio
Fromage (Tomme grise AOP)
Moelleux au citron

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Biscuits secs
Fruit bio

VENDREDI



Chou-fleur en vinaigrette
Couscous végétal
Semoule bio
Fromage (portion individuelle)
Fruit de saison (Banane bio **) ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE

Entremet vanille
Fruit 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

