

# Restaurant scolaire

Écoles Henri-Sellier - Colombelles



Menu de la semaine du

**08 au 12 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**



Salade de tomate et rizetto  
Chili con carne (viande origine France)  
Riz semi-complet bio  
Fruit de saison (Pomme bio \*\*) \*\*\*

**ACCUEIL CARTABLE**  
Flan pâtissier du Chef  
Fruit bio

**MARDI**



Carottes râpées bio  
Croque-monsieur du Chef \* (viande origine France)  
Salade verte  
Yaourt bio aromatisé à la fraise \*\*\*

**GOUTER ACCUEIL CARTABLE**  
Biscuits bio  
Fruit bio

**MERCREDI**



Sardines au beurre  
Filet de poulet (viande origine France)  
Julienne de légumes  
Fruit (Banane bio \*\*)

**JEUDI**



Concombre bio à la crème \*\*\*  
Parmentier de lentilles corail et petits légumes  
gratiné  
Compote de fruits frais bio

**GOUTER ACCUEIL CARTABLE**  
Pain fromage  
Fruit bio

**VENDREDI**



Tarte à l'oignon bio  
Poisson frais  
Poêlée de légumes  
Fruit de saison (Kiwi bio \*\*) \*\*\*

**GOUTER ACCUEIL CARTABLE**  
Gouters fourrés  
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

