

Restaurant scolaire

Écoles Henri-Sellier - Colombelles



Menu de la semaine du

29 juin au 03 juillet 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



Charcuterie *
Omelette bio à l'emmental râpé bio
Pâtes semi-complètes bio
Fruit (Orange bio **) ***

ACCUEIL CARTABLE
Viennoiserie
Fruit bio

MARDI



Salade de fond d'artichaud
Poisson frais au coulis de carotte
Pommes de terre à l'anglaise
Fromage (Tomme grise AOP **) ***
Fruit de saison (Abricots **)

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Pain confiture
Fruit bio

MERCREDI



Macédoine et lentilles Beluga
Pilon de poulet (viande origine France)
Lentilles vertes bio
Fromage (Portion individuelle)
Fruit (Orange bio **)

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Sablés du Chef
Fruit bio

JEUDI



Salade de concombre bio au fromage blanc bio
Tajine de légumes aux abricots et au miel
Semoule bio
Compote de fruits frais bio ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Gouters fourrés
Fruit bio

VENDREDI



Salade de pomme de terre au thon
Émincé de bœuf Strogonov (viande origine France)
Petits pois et perles de Savoie
Fromage (Camembert bio **) ***
Salade de fruits de saison frais ***

* 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

