

Restaurant scolaire

Écoles Henri-Sellier - Colombelles



Menu de la semaine du

21 au 25 Septembre 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 chou Jurassienne à l'emmental bio
Poisson frais du jour
Pommes de terre en matelote
Fromage blanc bio ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Viennoiserie
Fruit bio

MARDI



Julienne de betteraves bio ***
Spaghetti semi-complets bio à la bolognaise
et à l'emmental râpé bio
Fruit de saison (Raisin bio **) ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Gâteau au chocolat du Chef
Fruit bio

MERCREDI



Duo carotte céleri bio
Chipolata aux herbes *
Courgettes bio sautées
Fromage (portion)
Riz au lait bio du Chef

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Pain fromage
Fruit bio

JEUDI



Feuilleté au fromage
Blanquette de veau
Printanière de légumes
Fruit de saison (Kiwi bio **) ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Biscuits secs bio
Fruit bio

VENDREDI



Piémontaise végété
Nuggets de blé au fromage
Salade verte
Glace

* 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

