

Restaurant scolaire

Écoles Henri-Sellier - Colombelles



Menu de la semaine du

28 septembre au 02 octobre 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 jeunes pousses d'épinards
Chipolata aux herbes *
Lentilles vertes bio
Fromage (Tomme grise AOP**) ***
Fruits au sirop

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Flan pâtissier du Chef
Fruit bio

MARDI



Salade de riz bio
Poisson frais du jour
Flan de julienne de légumes frais bio
Fruit de saison (Prunes bio**) ***

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Fromage blanc fermier bio
Fruit bio

MERCREDI



Salade d'avocat
Bœuf bourguignon bio
Purée de pommes de terre fraîches
Tarte du Chef aux pommes bio

JEUDI



Salade composée
Couscous merguez
Semoule semi-complète bio
Fromage (Saint-Nectaire AOP **) ***
Melon

GOUTER ACCUEIL CARTABLE
Pain confiture
Fruit bio

VENDREDI



Écrasé de pomme de terre
Omelette bio à l'emmental râpé bio
Carottes bio
Fruit de saison (Poire 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

