

# Menus du 1<sup>er</sup> Septembre au 17 Octobre 2025

## COLLEGE JEAN-ZAY DE FACHES-THUMESNIL

Toutes nos viandes de bœuf, porc, veau et volaille sont d'origine française.

Légende :



IGP (Indication Géographique Protégée) : identifie un produit dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.  
 HVE (Haute Valeur Environnementale) : agriculture qui intègre et développe la biodiversité dans la conduite de l'exploitation et qui limite au maximum les intrants pour une agriculture à la fois autonome et peu dégradante pour les sols, l'eau et l'air.

1-sept.	2-sept.	3-sept.	4-sept.	5-sept.
<b>Repas Végétarien</b>				<b>Repas Végétarien</b>
Oeufs durs Bio & mayonnaise Légumes et pois chiches Bio à l'orientale Semoule Bio Vache qui rit Bio Melon (HVE)	Carottes râpées Bio vinaigrette échalotes Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare Pommes de terre cubes Brocolis Bio à la béchamel Mimolette Bio Prune Bio		Betteraves Bio vinaigrette à la ciboulette Aiguillettes de poulet sauce au curry (s/viande : galette végétarienne du chef) Riz Bio Haricots verts Bio Compote fraîche pomme Bio fruits rouges du chef Cake au spéculoos du chef (œuf, lait et farine Bio)	Concombres Bio au maïs vinaigrette Parmentier d'égrené végétal Bio (pommes de terre, lait Bio) Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou Ferme des Anneaux) Chou à la crème (lait Bio)
8-sept.	9-sept.	10-sept.	11-sept.	12-sept.
Salade de pommes de terre Chipolatas (Label Rouge) sauce tomate (s/viande : beignets de calamars) Cœur de blé Bio Epinards Bio béchamel Gouda Bio Raisins Bio	Thon mayonnaise Sauté de poulet sauce au Maroilles AOP (s/viande: boulettes végétariennes) Potatoes Salade verte Bio & vinaigrette Chanteneige Bio Pastèque Bio		Carottes râpées Bio à la vinaigrette Filet de saumon (MSC) sauce aurore Boullghour Bio Courgettes Bio à la Provençale Fromage blanc Bio et confiture Tarte aux abricots du chef (lait et œuf Bio)	<b>Repas Italien (végétarien)</b> Tomates Bio vinaigrette basilic Lasagnes aux légumes Bio du chef Petits beurre Bio Mousse du chef au chocolat blanc façon Straciatella
15-sept.	16-sept.	17-sept.	18-sept.	19-sept.
<b>Repas Végétarien</b>			<b>Repas Végétarien</b>	
Taboulé (semoule Bio) Chili sin carne (haricots rouges Bio, tomates, maïs, poivrons) Riz Bio Saint Nectaire AOP Compote fraîche pomme Bio du chef	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : nuggets de blé) Coquillettes Bio & sauce béchamel Edam Bio Prune Bio		Concombres Bio vinaigrette Tarte pommes de terre, oignons, fromages Bio (mimolette et emmental Bio) Salade verte Bio & vinaigrette Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine) Banane Bio	Roulade de porc (de chez Meplon) (s/viande : œuf dur Bio mayonnaise) Filet de colin (MSC) sauce façon Nantua Pommes de terre cubes Chou fleur Bio à la béchamel Crème biscuitée du chef (œuf et lait Bio) Melon HVE
22-sept.	23-sept.	24-sept.	25-sept.	26-sept.
<b>Repas Végétarien</b>				<b>Repas Végétarien</b>
Carottes râpées Bio vinaigrette Bolognaise de lentilles Bio Pennes Bio & râpé Bio Fromage blanc Bio et cassonade Pomme	Pizza au fromage (dont emmental Bio) Crêpinette de porc (Savoir en Or) sauce à la moutarde (s/viande : beignets de calamars) Boullghour Bio Haricots verts Bio Camembert Bio Raisins Bio		Tomates Bio vinaigrette persillée Filet de lieu (MSC) sauce au citron Gnocchis de pommes de terre Bio à la crème Petits pois Bio Crème à la vanille du chef (lait Bio) Poire	Salade verte Bio & vinaigrette Omelette Bio fraîche du chef sauce basquaise Riz Bio Courgettes Bio à la Provençale Saint Morêt Bio Pudding aux pépites de chocolat du chef (pain, lait et œuf Bio)

29-sept.	30-sept.	1-oct.	2-oct.	3-oct.
Betteraves Bio vinaigrette à la framboise Goulash de porc (s/viande : boulettes végétariennes) Cœur de blé Bio Brocolis Bio béchamel Brie Bio Compote fraîche pomme Bio fleur d'oranger du chef	Salade de coquillettes Bio Filet de saumon (MSC) sauce aux herbes Pommes de terre Epinards Bio à la béchamel Mimolette Bio Prune Bio		Velouté de courgettes Bio Saucisse de filet de poulet sauce aux oignons (s/viande : nuggets de blé) Lingots du Nord (Label Rouge) à la tomate Pommes de terre St Morêt Bio Gâteau au fromage blanc Bio (œuf et farine Bio)	<b>Repas Végétarien</b> Céleri râpé Bio rémoulade Galette végétarienne Bio du chef Semoule Bio & sauce tomate Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou Ferme des Anneaux) Pomme
6-oct.	7-oct.	8-oct.	9-oct.	10-oct.
Macédoine de légumes Bio mayonnaise Fusillis Bio façon Carbonara (lardons) & emmental râpé Bio Fromage blanc Bio et sucre Raisins Bio	Taboulé (semoule Bio) Filet de poisson pané (MSC) Pommes de terre noisettes & ketchup Salade verte Bio & vinaigrette Edam Bio Banane Bio		Concombres Bio à la vinaigrette Emincé de filet de poulet sauce aigre douce (s/viande : filet de lieu (MSC)) Riz Bio Petits pois Bio Petits beurre Bio Vache qui rit Bio Gâteau aux poires du chef (œuf, lait et farine Bio)	<b>Repas Végétarien</b> Pizza au fromage (dont emmental Bio) Omelette fraîche Bio du chef sauce aux champignons Boullghour Bio Chou fleur Bio à la béchamel Petits beurre Bio Mousse au chocolat du chef
13-oct.	14-oct.	15-oct.	16-oct.	17-oct.
Betteraves Bio vinaigrette à la framboise Bœuf façon Marengo (s/viande : beignets de calamars) Purée de pommes de terre au lait Bio Chanteneige Bio Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	<b>Repas Végétarien</b> Oeufs durs Bio & mayonnaise Gnocchis de pommes de terre Bio à la crème fromagère Epinards Bio à la béchamel Chou à la crème (lait Bio) Prune Bio		<b>Repas Végétarien</b> Salade d'haricots verts Bio Curry de carottes et de pois chiches Bio Semoule Bio Gouda Bio Poire	<b>Repas Portugais</b> Accras de morue Feijoada (saucisse, haricots rouges Bio, chorizo) (s/viande : haricots rouges Bio, tomates, poivrons) Riz Bio Brie Bio Flan pâtissier du chef façon Pasteis de nata

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



\*Aide UE à destination des écoles