

Menus du 1^{er} Septembre au 17 Octobre 2025

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

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

*Aide UE à destination des écoles