

Menus du 3 Novembre au 19 Décembre 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.

3-nov.	4-nov.	5-nov.	6-nov.	7-nov.
Repas Végétarien				Repas Végétarien
Velouté de carottes Bio	Saucisse de filet de poulet sauce aux champignons (s/viande : beignets de calamars)	Filet de saumon (MSC) sauce au citron	Taboulé (semoule Bio)	Céleri râpé Bio rémoulade
Bolognaise de lentilles Bio	Boulghour Bio	Riz Bio	Sauté de porc sauce à la moutarde (s/viande : filet de lieu (MSC))	Tarte pommes de terre , oignons, fromages Bio (mimolette et emmental Bio)
Coquillettes Bio	Brocolis Bio à la béchamel	Haricots verts Bio	Petits pois-carottes Bio	Salade verte Bio et vinaigrette
& emmental Bio râpé	Vache qui rit Bio	Camembert Bio		
Orange Bio	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou Ferme des Anneaux)	Poire	Compote fraîche pomme Bio du chef	Mousse au chocolat du chef
10-nov.	11-nov.	12-nov.	13-nov.	14-nov.
				Repas Végétarien
Filet de colin (MSC) sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes)	Férié	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise	Soupe de pois cassés Bio	Pizza au fromage (emmental Bio)
Cœur de blé Bio		Jambon blanc de porc (s/viande : nuggets de blé)	Blanquette de volaille (s/viande : blanquette de lieu MSC)	Omelette Bio fraîche du chef
Epinards Bio béchamel		Macaronis Bio	Riz Bio	Purée de pommes de terre et de potimarron au lait Bio
Mimolette Bio		& sauce béchamel	Carottes Bio	
Fromage blanc Bio et confiture		Crème au caramel du chef (œuf et lait Bio)	Gâteau au yaourt Bio du chef (lait œuf et farine Bio)	Banane Bio
17-nov.	18-nov.	19-nov.	20-nov.	21-nov.
Repas Végétarien		Repas Végétarien		Repas Allemand
Œuf dur Bio mayonnaise	Emincé de filet de poulet sauce aux oignons (s/viande : filet de colin (MSC))	Carottes et pois chiches Bio à l'orientale	Velouté de légumes Bio	Salade Krautsalat (salade de chou blanc Bio vinaigrette au cumin)
Gratin de pommes de terre Dauphinois	Cœur de blé Bio	Semoule Bio	Lasagnes au bœuf Bio du chef (s/viande : lasagnes aux légumes Bio du chef)	Currywurst (saucisse sauce tomate au curry) (s/viande : galette végétarienne Bio du chef)
Haricots verts Bio	Chou fleur Bio béchamel	Edam Bio	Salade verte Bio et vinaigrette	Potatoes 
Compote fraîche pomme Bio biscuitée du chef	Tomette Bio locale			Cheesecake du chef façon Käsekuchen
24-nov.	25-nov.	26-nov.	27-nov.	28-nov.
			Repas Végétarien	Repas Végétarien
Carottes râpées Bio vinaigrette	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare	Saucisse de filet de poulet sauce tomate (s/viande : beignets de calamars)	Omelette Bio fraîche du chef	Velouté de potimarron Bio
Sauté de bœuf façon goulash (s/viande : boulettes végétariennes)	Emincé de poireaux béchamel	Boulghour Bio	Lentille aux carottes Bio à la tomate	Parmentier à l' égrené végétal Bio
Fusillis Bio	Pommes de terre boulangères	Epinards Bio béchamel		Salade verte Bio et vinaigrette
	Gouda Bio		Chanteneige Bio	Orange Bio
Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Ananas Bio	Compote pomme poire Bio fraîche du chef	Tarte au chocolat du chef (œuf et lait Bio)	

1-déc.	2-déc.	3-déc.	4-déc.	5-déc.
		Repas Végétarien		Repas Végétarien
Céleri râpé Bio rémoulade	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise	Velouté de brocolis Bio	Filet de saumon (MSC) sauce nantua	Galette végétarienne Bio du chef
Aiguillettes de poulet façon Tajine (s/viande : filet de lieu (MSC))	Jambon blanc de porc (s/viande : nuggets de blé)	Pizza aux 3 fromages (mozzarella, mimolette et emmental Bio)	Gratin dauphinois	Cœur de blé Bio
Semoule Bio aux petits légumes	Coquillettes Bio	Salade verte Bio et vinaigrette	Petits pois Bio	Carottes Bio à la crème
	& sauce béchamel		Mimolette Bio	Saint Nectaire AOP
Clémentine Bio	Fromage blanc Bio et cassonade	Banane Bio	Gâteau aux poires du chef (lait œuf farine Bio)	Crème à la vanille du chef (lait Bio)
8-déc.	9-déc.	10-déc.	11-déc.	12-déc.
Repas Végétarien		Repas de Noël des centres	Repas Végétarien	
Soupe de légumes Bio		Pâté en croûte (s/viande : terrine de poisson)	Macédoine de légumes (CE2) à la mayonnaise	Rôti de porc sauce à la Provençale (s/viande : boulettes végétariennes)
Chili sin carne (haricots rouges Bio , maïs, poivrons, tomates)	Filet de colin (MSC) sauce aurore	Sauté de poulet sauce aux champignons (s/viande : filet de saumon (MSC))	Fusillis Bio sauce aux 3 fromages	Boulghour Bio
	Chou fleur Bio à la béchamel	Pommes noisettes		Edam Bio
Riz Bio	Pommes de terre boulangères	Haricots verts Bio	Compote pomme banane Bio fraîche du chef	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou Ferme des Anneaux)
	Camembert Bio			
Kiwi Bio	Poire	Roulé au spéculoos du chef		
15-déc.	16-déc.	17-déc.	18-déc.	19-déc.
Repas Végétarien		Repas Végétarien	Repas de Noël	
Pizza au fromage (dont emmental Bio)			Tartinade de thon au fromage ail et fines herbes & biscotte	Velouté de butternut Bio
Curry de carottes et de pois chiches Bio	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare	Omelette Bio fraîche du chef	Emincé de filet de poulet sauce aux marrons et pain d'épices (s/viande : filet de merlu MSC)	Coquillettes Bio façon Carbonara (s/viande : carbonara de saumon)
	Purée de pommes de terre (lait Bio)	Riz Bio sauce aigre douce	Pommes Duchesse	
Semoule Bio	Brocolis Bio	Petits pois Bio	Haricots verts Bio	& emmental Bio râpé
	Vache qui rit Bio	Mimolette Bio	Clémentine	
Clémentine Bio	Fromage blanc Bio et sucre	Gaufre de Liège	Bûche de Noël du chef : crêpe roulée chocolat/poire	Banane Bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements