

Menus du 5 Janvier au 3 Février 2026

COLLEGE JEAN ZAY DE FACHES-THUMESNIL

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

Légende :



BIO



REGIONAL



LABELLISE

MSC (Marine Stewardship Council) : ce label MSC « pêche durable » permet d'attester que le poisson a été pêché dans le respect de l'environnement, en préservant les espèces et les écosystèmes marins. Il garantit également la traçabilité du produit, de l'océan à l'assiette.

CE2 (Certification Environnementale niveau 2) : second label que les exploitants peuvent obtenir après la CE1. Il s'appuie sur un cahier des charges composé de 16 réglementations et 25 points de contrôle liés à la préservation de la biodiversité, l'irrigation et la gestion des engrangis et les produits phytosanitaires.

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.

5-janv.	6-janv.	7-janv.	8-janv.	9-janv.	26-janv.	27-janv.	28-janv.	29-janv.	30-janv.
Repas Végétarien				Epiphanie					Repas Végétarien
Eufs dur mayonnaise	Céleri râpé Bio rémoulade			Betteraves Bio à la vinaigrette ciboulette	Soupe de potimarron Bio				Pizza au fromage (dont emmental Bio)
Carottes et pois chiches Bio à l'orientale	Hachis Parmentier de bœuf Bio (lait Bio) (s/viande : parmentier d'égréné végétal Bio)			Coquillettes Bio à la Carbonara (s/viande : coquillettes Bio au saumon)	Filet de colin (MSC) sauce au citron	Macédoine de légumes (CE2) mayonnaise			Velouté de légumes Bio
Semoule Bio				& emmental Bio râpé	Riz Bio	Egrené végétal Bio façon Bolognaise	Emincé de filet de poulet sauce crème à la moutarde (s/viande : omelette Bio du chef)	Filet de colin (MSC) sauce aux herbes	Tarte aux 2 fromages et aux pommes de terre (lait, œuf, emmental et mimolette Bio)
Mimolette Bio	Chanteneige Bio			Kiwi Bio	Tommette Bio locale	Macaronis Bio	Pommes de terre boulangères	Carottes Bio	Salade verte Bio & vinaigrette
Pomme	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou des Anneaux)			Galette des rois à la pomme	Mousse au chocolat du chef	& emmental Bio râpé	Haricots verts Bio	Riz Bio	Crème à la vanille du chef (lait, œuf Bio)
12-janv.	13-janv.	14-janv.	15-janv.	16-janv.	2-févr.	3-févr.	4-févr.	5-févr.	6-févr.
				Repas Végétarien	Chandeleur (repas végétarien)				Repas Végétarien
Carottes râpées Bio à la vinaigrette	Chou fleur Bio vinaigrette			Velouté de légumes Bio	Pizza au fromage (dont emmental Bio)				Velouté de brocolis Bio
Chipolatas Label Rouge (s/viande : nuggets de blé)	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare			Aiguillettes de poulet sauce aux champignons (s/viande : filet de lieu (MSC))	Omelette Bio fraîche du chef	Salade d'haricots verts Bio	Salade de coquillettes Bio		Céleri râpé Bio rémoulade
Pommes de terre boulangères	Pommes de terre noisettes			Fusillis Bio	Boulghour Bio	Galette de blé noir	Beignets de calamars à la romaine		Sauté de bœuf façon Tajine (s/viande : boulettes végétariennes)
Compote fraîche pomme Bio (à servir chaude)	Salade verte Bio & vinaigrette			Cookie aux pépites de chocolat du chef (œuf et farine Bio)	Epinards Bio béchamel	Garniture béchamel aux champignons	Purée de pommes de terre au lait Bio		Lasagnes végétariennes du chef (lentilles et carottes Bio)
Vache qui rit Bio	Camembert Bio			Banane Bio	Gouda Bio	Emmental râpé Bio	Brocolis Bio béchamel		Salade verte Bio & vinaigrette
Clémentine Bio	Fromage blanc Bio nature et casonnade				Crème au spéculos du chef (lait et œuf Bio)	Clémentine Bio	Mimolette Bio		Fromage blanc Bio et sucre
19-janv.	20-janv.	21-janv.	22-janv.	23-janv.	9-févr.	10-févr.	11-févr.	12-févr.	13-févr.
Repas Végétarien			Repas Végétarien	Repas Suisse					Repas Végétarien
Velouté de butternut Bio	Taboulé (semoule Bio)			Betteraves Bio vinaigrette à la framboise	Salade verte Bio et vinaigrette				Carottes râpées Bio vinaigrette
Boulettes végétariennes sauce au curry	Filet de saumon (MSC) sauce aurore			Galette végétarienne Bio du chef	Salami & Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : beignets de calamars)				Tortellonis Bio farcies ricotta épinards sauce crème et emmental râpé Bio
Riz Bio	Endives à la béchamel			Purée de légumes Bio et de pommes de terre (lait Bio)	Gratin de pommes de terre au fromage à raclette	Riz Bio			
Petits pois Bio	Cœur de blé Bio			Vache qui rit Bio	Orange Bio	Edam Bio	Petits pois Bio		
Coulommiers Bio	Edam Bio			Compote fraîche pomme Bio biscuitée du chef	Brownie au chocolat du chef façon Pavé Bâlois (farine et œuf Bio)	Saint Nectaire AOP			
Ananas Bio	Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)				Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou des Anneaux)	Clémentine Bio			

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

*Aide UE à destination des écoles