

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 :



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 engrais 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				Repas Végétarien
Ouf dur mayonnaise	Céleri râpé Bio rémoulade		Betteraves Bio à la vinaigrette ciboulette	Soupe de potimarron Bio	Chou rouge et carottes râpés Bio vinaigrette	Macédoine de légumes (CE2) mayonnaise		Pizza au fromage (dont emmental Bio)	Velouté de légumes Bio
Carottes et pois chiches Bio à l'orientale	Hachis Parmentier de bœuf Bio (lait Bio) (s/viande : parmentier d'égrené végétal Bio)		Coquillettes Bio à la Carbonara (s/viande : coquillettes Bio au saumon)	Filet de colin (MSC) sauce au citron	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)
Semoule Bio			& emmental Bio râpé	Riz Bio	Macaronis Bio	Pommes de terre boulangères		Carottes Bio	Salade verte Bio & vinaigrette
Mimolette Bio	Chanteneige Bio		Kiwi Bio	Haricots verts Bio	& emmental Bio râpé	Haricots verts Bio		Riz Bio	Crème à la vanille du chef (lait, œuf Bio)
Pomme	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou des Anneaux)		Galette des rois à la pomme	Mousse au chocolat du chef	Brie Bio	Chou à la crème (lait Bio)		Gouda Bio	Orange Bio
					Fromage blanc Bio et confiture	Kiwi Bio		Pudding pépites de chocolat du chef (pain 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)	Salade d'haricots verts Bio	Salade de coquillettes Bio		Velouté de brocolis Bio	Céleri râpé Bio rémoulade
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	Galette de blé noir	Beignets de calamars à la romaine		Sauté de bœuf façon Tajine (s/viande : boulettes végétariennes)	Lasagnes végétariennes du chef (lentilles et carottes Bio)
Pommes de terre boulangères	Pommes de terre noisettes		Fusillis Bio	Boulghour Bio	Garniture béchamel aux champignons	Purée de pommes de terre au lait Bio		Semoule Bio aux petits légumes	Salade verte Bio & vinaigrette
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	Emmental râpé Bio	Brocolis Bio béchamel		Fromage blanc Bio et sucre	Camembert Bio
Vache qui rit Bio	Camembert Bio		Banane Bio	Gouda Bio	Clémentine Bio	Mimolette Bio		Banane Bio	Compote fraîche pomme Bio du chef
Clémentine Bio	Fromage blanc Bio nature et cassonade			Crème au spéculoos du chef (lait et œuf Bio)	Crêpe sucrée	Poire			
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	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise	Accras de morue		Velouté de légumes Bio	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)	Saucisse de filet de poulet façon Rougail (s/viande : nugget de blé)	Filet de lieu (MSC) sauce nantua		Quiche lorraine (œuf lait et farine Bio) (s/viande : quiche au fromage)	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		Salade verte Bio & vinaigrette	
Petits pois Bio	Cœur de blé Bio		Vache qui rit Bio	Orange Bio	Chou fleur Bio béchamel	Boulghour Bio		Chou à la crème (lait Bio)	Saint Morêt Bio
Coulommiers Bio	Edam Bio		Compote fraîche pomme Bio biscuitée du chef	Brownie au chocolat du chef façon Pavé Bâlois (farine et œuf Bio)	Edam Bio	Saint Nectaire AOP		Ananas Bio	Mousse au chocolat du chef
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