

Menus du 5 Janvier au 3 Février 2026

RESTAURANT SCOLAIRE DE FACHES-THUMESNIL

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

Légende :



BIO



REGIONAL



LABELLISÉ

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 engrangements 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		Repas Végétarien			Repas Végétarien				Repas Végétarien
Céleri râpé Bio remoulade	Soupe de potimarron Bio	Betteraves Bio à la vinaigrette ciboulette	Filet de colin (MSC) sauce au citron		Chou rouge et carottes râpés Bio vinaigrette	Macédoine de légumes (CE2) mayonnaise			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)	Omelette Bio fraîche du chef	Coquillettes Bio à la Carbonara	Riz Bio	Egrené végétal Bio façon Bolognaise	Emincé de filet de poulet sauce crème à la moutarde (s/viande : omelette Bio du chef)	Crêpinette de porc (Saveur en Or) sauce tomate (s/viande : nuggets de blé)	Filet de colin (MSC) sauce aux herbes	Tarte aux 2 fromages et aux pommes de terre (lait, œuf, emmental et mimolette Bio)
Semoule Bio		Cœur de blé Bio	(s/viande : coquillettes Bio au saumon)	Haricots verts Bio	Macaronis Bio	Pommes de terre boulangères	Epinards Bio béchamel	Carottes Bio	Salade verte Bio & vinaigrette
Mimolette Bio		Chou fleur Bio béchamel	& emmental Bio râpé	Tommette Bio locale	& emmental Bio râpé	Haricots verts Bio	Boulghour Bio	Riz Bio	Orange Bio
Pomme	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou des Anneaux)	Kiwi Bio	Galette des rois à la pomme	Mousse au chocolat du chef	Fromage blanc Bio et confiture	Kiwi Bio	Crème à la vanille du chef (lait, œuf Bio)	Gouda Bio	Orange Bio
12-janv.	13-janv.	14-janv.	15-janv.	16-janv.	2-févr.	3-févr.	4-févr.	5-févr.	6-févr.
		Repas Végétarien		Repas Végétarien					Repas Végétarien
Carottes râpées Bio à la vinaigrette			Velouté de légumes Bio	Pizza au fromage (dont emmental Bio)	Salade d'haricots verts Bio			Velouté de brocolis Bio	
Chipolatas Label Rouge (s/viande : nuggets de blé)	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare	Chili sin carne (haricots rouges Bio, maïs, poivrons, tomates)	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		Aiguillettes de poulet sauce aigre douce (s/viande : filet de lieu (MSC))	Sauté de bœuf façon Tajine (s/viande : boulettes végétariennes)
Pommes de terre boulangères	Pommes de terre noisettes	Riz Bio	Fusillis Bio	Boulghour Bio	Garniture béchamel aux champignons	Purée de pommes de terre au lait Bio	Brocolis Bio béchamel	Coquillettes Bio	Lasagnes végétariennes du chef (lentilles et carottes Bio)
Compote fraîche pomme Bio (à servir chaude)	Salade verte Bio & vinaigrette			Epinards Bio béchamel			Mimolette Bio		Salade verte Bio & vinaigrette
Camembert Bio		Gouda Bio		Crème au spéculoos du chef (lait et œuf Bio)	Crêpe sucrée	Poire		Fromage blanc Bio et sucre	Camembert Bio
Clémentine Bio	Fromage blanc Bio nature et cassonade	Cookie aux pépites de chocolat du chef (œuf et farine Bio)	Banane Bio					Banane Bio	Compote fraîche pomme Bio du chef
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		Betteraves Bio vinaigrette à la framboise		Salade verte Bio et vinaigrette	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise			Velouté de légumes Bio	Carottes râpées Bio vinaigrette
Boulettes végétariennes sauce au curry	Filet de saumon (MSC) sauce aurore	Sauté de bœuf façon goulash (s/viande : filet de colin (MSC))	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)	Fillet de lieu (MSC) sauce nantua	Tortilla de patatas (œuf Bio, pommes de terre, oignons)	Quiche lorraine (œuf lait et farine Bio)	Tortellinis Bio farcies ricotta épinards sauce crème et emmental râpé Bio
Riz Bio	Endives à la béchamel	Flageolets Label Rouge aux pommes de terre à la tomate	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	Légumes piperade		
Petits pois Bio	Cœur de blé Bio		Vache qui rit Bio		Chou fleur Bio béchamel	Boulghour Bio			
Ananas Bio	Edam Bio			Brownie au chocolat du chef façon Pavé Bâlois (farine et œuf Bio)		Saint Nectaire AOP			
	Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)		Orange Bio	Compte fraîche pomme Bio biscuitée du chef	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou des Anneaux)	Clementine Bio			
								Ananas Bio	Mousse au chocolat du chef

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

*Aide UE à destination des écoles