

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 :



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.
Repas Végétarien		Repas Végétarien	Epiphanie	
Carottes et pois chiches Bio à l'orientale Semoule Bio Mimolette Bio Pomme	Céleri râpé Bio rémoulade Hachis Parmentier de bœuf Bio (lait Bio) (s/viande : parmentier d'égrené végétal Bio) Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou des Anneaux)	Soupe de potimarron Bio Omelette Bio fraîche du chef Cœur de blé Bio Chou fleur Bio béchamel Kiwi Bio	Betteraves Bio à la vinaigrette ciboullette Coquillettes Bio à la Carbonara (s/viande : coquillettes Bio au saumon) & emmental Bio râpé Galette des rois à la pomme	Filet de colin (MSC) sauce au citron Riz Bio Haricots verts Bio Tommette Bio locale Mousse au chocolat du chef
12-janv.	13-janv.	14-janv.	15-janv.	16-janv.
		Repas Végétarien		Repas Végétarien
Carottes râpées Bio à la vinaigrette Chipolatas Label Rouge (s/viande : nuggets de blé) Pommes de terre boulangères Compote fraîche pomme Bio (à servir chaude) Clémentine Bio	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare Pommes de terre noisettes Salade verte Bio & vinaigrette Camembert Bio Fromage blanc Bio nature et cassonade	Chili sin carne (haricots rouges Bio, maïs, poivrons, tomates) Riz Bio Gouda Bio Cookie aux pépites de chocolat du chef (œuf et farine Bio)	Velouté de légumes Bio Aiguillettes de poulet sauce aux champignons (s/viande : filet de lieu (MSC)) Fusillis Bio Banane Bio	Pizza au fromage (dont emmental Bio) Omelette Bio fraîche du chef Boullghour Bio Epinards Bio béchamel Crème au spéculoos du chef (lait et œuf Bio)
19-janv.	20-janv.	21-janv.	22-janv.	23-janv.
Repas Végétarien			Repas Végétarien	Repas Suisse
Velouté de butternut Bio Boulettes végétariennes sauce au curry Riz Bio Petits pois Bio Ananas Bio	Filet de saumon (MSC) sauce aurore Endives à la béchamel Cœur de blé Bio Edam Bio Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise Sauté de bœuf façon goulash (s/viande : filet de colin (MSC)) Flageolets Label Rouge aux pommes de terre à la tomate Orange Bio	Galette végétarienne Bio du chef Purée de légumes Bio et de pommes de terre (lait Bio) Vache qui rit Bio Compote fraîche pomme Bio biscuitée du chef	Salade verte Bio et vinaigrette Salami & Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : beignets de calamars) Gratin de pommes de terre au fromage à raclette Brownie au chocolat du chef façon Pavé Bâlois (farine et œuf Bio)

26-janv.	27-janv.	28-janv.	29-janv.	30-janv.
Repas Végétarien				Repas Végétarien
Chou rouge et carottes râpés Bio vinaigrette Egrené végétal Bio façon Bolognaise Macaronis Bio & emmental Bio râpé Fromage blanc Bio et confiture	Macédoine de légumes (CE2) mayonnaise Emincé de filet de poulet sauce crème à la moutarde (s/viande : omelette Bio du chef) Pommes de terre boulangères Haricots verts Bio Kiwi Bio	Crêpinette de porc (Savoir en Or) sauce tomate (s/viande : nuggets de blé) Epinards Bio béchamel Boullghour Bio Brie Bio Crème à la vanille du chef (lait, œuf Bio)	Filet de colin (MSC) sauce aux herbes Carottes Bio Riz Bio Gouda Bio Pudding pépites de chocolat du chef (pain lait œuf Bio)	Velouté de légumes Bio Tarte aux 2 fromages et aux pommes de terre (lait, œuf, emmental et mimolette Bio) Salade verte Bio & vinaigrette Orange Bio
2-févr.	3-févr.	4-févr.	5-févr.	6-févr.
Chandeleur (repas végétarien)				Repas Végétarien
Salade d'haricots verts Bio Galette de blé noir Garniture béchamel aux champignons Emmental râpé Bio Crêpe sucrée	Beignets de calamars à la romaine Purée de pommes de terre au lait Bio Brocolis Bio béchamel Mimolette Bio Poire	Céleri râpé Bio rémoulade Aiguillettes de poulet sauce aigre douce (s/viande : filet de lieu (MSC)) Coquillettes Bio Fromage blanc Bio et sucre	Velouté de brocolis Bio Sauté de bœuf façon Tajine (s/viande : boulettes végétariennes) Semoule Bio aux petits légumes Banane Bio	Lasagnes végétariennes du chef (lentilles et carottes Bio) Salade verte Bio & vinaigrette Camembert Bio Compote fraîche pomme Bio du chef
9-févr.	10-févr.	11-févr.	12-févr.	13-févr.
		Repas Espagnol (Végétarien)		Repas Végétarien
Betteraves Bio vinaigrette à la framboise Saucisse de filet de poulet façon Rougail (s/viande : nugget de blé) Riz Bio Chou fleur Bio béchamel Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou des Anneaux)	Filet de lieu (MSC) sauce nantua Petits pois Bio Boullghour Bio Saint Nectaire AOP Clémentine Bio	Tortilla de patatas (œuf Bio, pommes de terre, oignons) Légumes piperade Saint Morêt Bio Flan pâtissier au yaourt du chef façon Cuajada (farine lait œuf Bio)	Velouté de légumes Bio Quiche lorraine (œuf lait et farine Bio) (s/viande : quiche au fromage) Salade verte Bio & vinaigrette Ananas Bio	Carottes râpées Bio vinaigrette Tortellonis Bio farcies ricotta épinards sauce crème et emmental râpé Bio Mousse au chocolat du chef

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

*Aide UE à destination des écoles