

# Menus du 2 Mars au 10 Avril 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.

| 2-mars                                                                                                                                                                                                                     | 3-mars                                                                                                                                                                             | 4-mars                                                                                                                                                                                                           | 5-mars                                                                                                                                                                                                                     | 6-mars                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Repas Végétarien</b><br>Macédoine de légumes (label CE2) mayonnaise<br><br>Chili sin carne (égrené végétal Bio, haricots rouges Bio, maïs, poivrons)<br><br>Riz Bio<br><br>Yaourt fermier aromatisé (Ferme des anneaux) | <b>Betteraves Bio</b> vinaigrette à la framboise<br><br>Jambon blanc de porc (s/viande : nuggets de blé)<br><br>Coquillettes Bio sauce béchamel<br>Emmental Bio râpé<br>Ananas Bio | <b>Saucisse de filet de poulet</b> sauce aux oignons (s/viande : beignets de calamars)<br><br>Cœur de blé Bio<br>Chou fleur Bio béchamel<br>Vache qui rit Bio<br>Gâteau aux poires du chef (œuf lait farine Bio) | <b>Repas Végétarien</b><br>Galette végétarienne Bio du chef sauce aux épices<br><br>Purée de carottes Bio et de pommes de terre (lait Bio)<br><br>Saint Nectaire AOP<br>Banane Bio                                         | <b>Filet de lieu (MSC)</b> sauce façon nantua<br><br>Haricots verts Bio<br>Boulghour Bio<br>Mimolette Bio<br>Compote fraîche pomme Bio du chef                                                                                 |
| 9-mars                                                                                                                                                                                                                     | 10-mars                                                                                                                                                                            | 11-mars                                                                                                                                                                                                          | 12-mars                                                                                                                                                                                                                    | 13-mars                                                                                                                                                                                                                        |
| Velouté de carottes Bio<br><br>Crêpinette de porc (Saveur en Or) sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes)<br><br>Flageolets Label Rouge aux pommes de terre<br><br>Orange Bio                                     | Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare<br><br>Epinards Bio à la béchamel<br>Riz Bio<br>Camembert Bio local<br>Pomme                                                             | <b>Repas Végétarien</b><br>Céleri râpé Bio rémoulade<br><br>Pizza tomate mozzarella emmental Bio<br>Salade verte Bio & vinaigrette<br><br>Fromage blanc Bio et sucre                                             | <b>Repas Végétarien</b><br>Omelette Bio fraîche du chef sauce au curry<br><br>Cœur de blé Bio<br>Petits pois Bio<br>Chanteneige Bio<br>Cake à la fleur d'oranger du chef (lait œuf farine Bio)                             | <b>Repas flamand</b><br>Endives aux dés de fromage vinaigrette miel et épices<br><br>Sauté de bœuf façon Carbonade (s/viande : filet de colin (MSC))<br><br>Frites au four<br><br>Crème au spéculoos du chef (lait et œuf Bio) |
| 16-mars                                                                                                                                                                                                                    | 17-mars                                                                                                                                                                            | 18-mars                                                                                                                                                                                                          | 19-mars                                                                                                                                                                                                                    | 20-mars                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Repas Végétarien</b><br>Carottes et pois chiches Bio façon Tajine<br><br>Semoule Bio<br>Gouda Bio<br>Compote fraîche pomme Bio vanille du chef                                                                          | Velouté de brocolis Bio<br><br>Rôti de porc sauce au poivre (s/viande : filet de saumon (MSC))<br>Gratin de pommes de terre façon Dauphinois<br>Mandarine Bio                      | <b>Filet de colin (MSC)</b> sauce crème<br><br>Haricots verts Bio<br>Pommes de terre rissolées Bio<br>Cantal AOP<br>Kiwi Bio                                                                                     | <b>Menu Irlandais</b><br>Salade verte Bio & vinaigrette<br><br>Chicken & leek Pie (quiche au poulet et aux poireaux du chef) (s/viande : quiche au fromage)<br>Pudding du chef aux pépites de chocolat (pain lait œuf Bio) | <b>Repas Végétarien</b><br>Œuf dur Bio mayonnaise<br><br>Tortellonis Bio farcies ricotta épinards sauce tomate & emmental Bio râpé<br>Fromage blanc Bio & cassonade                                                            |

| 23-mars                                                                                                                                                                        | 24-mars                                                                                                                                                                           | 25-mars                                                                                                                                                                                                                                | 26-mars                                                                                                                                                                                                                                                              | 27-mars                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Potage de légumes Bio<br><br>Bolognaise de bœuf Bio (s/viande : égrené végétal Bio sauce tomate)<br><br>Macaronis Bio & emmental Bio râpé<br><br>Pomme                         | <b>Roulade de porc</b> (s/viande : œuf dur Bio et mayonnaise)<br><br>Blanquette de saumon (MSC)<br><br>Riz Bio<br>Carottes Bio<br>Banane Bio                                      | <b>Haricots verts Bio</b> à la Grecque (fêta, olives) vinaigrette huile d'olive<br><br>Aiguillettes de poulet sauce aux épices (s/viande : boulettes végétariennes)<br><br>Semoule Bio<br><br>Compote fraîche pomme banane Bio du chef | <b>Repas Végétarien</b><br>Galette végétarienne Bio du chef<br><br>Purée de pommes de terre et de pois cassés Bio<br>Brie Bio<br>Yaourt fermier aromatisé (Ferme des anneaux)                                                                                        | <b>Repas Végétarien</b><br>Omelette Bio fraîche du chef sauce aux herbes<br><br>Brocolis Bio à la béchamel<br>Cœur de blé Bio<br>Mimolette Bio<br>Mousse au chocolat du chef                                                            |
| 30-mars                                                                                                                                                                        | 31-mars                                                                                                                                                                           | 1-avr.                                                                                                                                                                                                                                 | 2-avr.                                                                                                                                                                                                                                                               | 3-avr.                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Repas Végétarien</b><br>Pizza au fromage (emmental Bio)<br><br>Jambalaya de légumes (piperade tomates poivrons oignons et haricots rouges Bio)<br><br>Riz Bio<br>Orange Bio | <b>Saucisse de filet de poulet</b> sauce moutarde (s/viande : filet de lieu (MSC))<br><br>Haricots verts Bio<br>Boulghour Bio<br>Tommette Bio locale<br>Fromage blanc Bio & sucre | <b>Filet de poisson pané</b> (MSC) sauce tartare<br><br>Pommes de terre cubes<br>Epinards Bio béchamel<br>Gouda Bio<br>Crème au chocolat du chef (lait Bio)                                                                            | <b>Repas Végétarien</b><br>Betteraves Bio vinaigrette à la ciboulette<br><br>Parmentier d'égrené végétal Bio (pois, fèves Bio et pommes de terre)<br>Compote fraîche pomme Bio du chef                                                                               | Potage à la tomate Bio<br><br>Tartiflette (pommes de terre, oignons, lardons) (s/viande : tartiflette sans lardons)<br><br>Salade verte Bio et vinaigrette<br>Ananas Bio                                                                |
| 6-avr.                                                                                                                                                                         | 7-avr.                                                                                                                                                                            | 8-avr.                                                                                                                                                                                                                                 | 9-avr.                                                                                                                                                                                                                                                               | 10-avr.                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Lundi de Pâques</b>                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                   | <b>Repas de Pâques</b><br>Tartinade d'œufs durs Bio mayonnaise persil<br><br>Jambon blanc de porc (s/viande : nuggets de blé)<br><br>Lasagnes au bœuf (s/viande : lasagnes au saumon)<br><br>Vache qui rit Bio<br>Kiwi Bio             | <b>Repas de Pâques</b><br>Sauté de poulet sauce crémeuse aux asperges (s/viande : cassolette de colin MSC)<br><br>Pommes noisettes<br>Poêlée cordiale de légumes (label CE2) (carottes, céleri, haricots verts, oignons)<br>Tartelette à la mousse de fraise du chef | <b>Repas Végétarien</b><br>Concombres Bio à la vinaigrette<br><br>Tarte aux 2 fromages et aux pommes de terre (lait, œuf, emmental et mimolette Bio)<br><br>Salade verte Bio et vinaigrette<br>Yaourt fermier sucré (Ferme des anneaux) |

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

\*Aide UE à destination des écoles