

Menus du 27 Avril au 3 Juillet 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 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.

27-avr.	28-avr.	29-avr.	30-avr.	1-mai
Repas Végétarien			Repas Végétarien	
(Œuf dur Bio & mayonnaise) Curry de légumes et pois chiches Bio Semoule Bio Vache qui rit Bio Yaourt fermier à l'abricot (Ferme des Anneaux)	Pizza au fromage (emmental Bio) Aiguillettes de poulet sauce basquaise (s/viande : filet de lieu (MSC)) Riz Bio Tomate Bio provençale Tommette Bio locale Orange Bio	 Concombres Bio vinaigrette Egréné végétal Bio façon Bolognaise Coquillettes Bio & emmental Bio râpé Gouda Bio Mousse au chocolat du chef	Repas Végétarien	Férié
4-mai	5-mai	6-mai	7-mai	8-mai
	Hot Dog Party			
Betteraves Bio vinaigrette Lasagnes au bœuf (s/viande : lasagnes au saumon) Saint Morêt Bio Pomme	Salade verte Bio & vinaigrette Pain Hot Dog Bio, ketchup, sauce de Strasbourg (s/viande : nuggets de blé) Pommes noisettes Fromage blanc Bio et sucre Banane Bio		Tomates Bio vinaigrette balsamique Filet de colin (MSC) sauce au citron Boullghour Bio Courgettes Bio à la Provençale Mimolette Bio Compote fraîche pomme Bio du chef	Férié
11-mai	12-mai	13-mai	14-mai	15-mai
Salade d'haricots verts Bio Raviolis au bœuf sauce tomate (s/viande : raviolis aux légumes sauce tomate) & emmental Bio râpé Vache qui rit Bio Poire	Carottes Bio râpées à la vinaigrette Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : beignets de calamars) Purée de pommes de terre au lait Bio Gouda Bio Yaourt fermier sucré (Ferme des anneaux)		Férié	Pont
18-mai	19-mai	20-mai	21-mai	22-mai
			Repas Oriental	Repas Végétarien
(Œuf dur Bio & mayonnaise) Filet de poisson pané (MSC) & sauce tartare Brocolis Bio béchamel Pommes de terre quartiers Camembert Bio Fromage blanc Bio et cassonade	Betteraves Bio vinaigrette persillée Fusillis Bio façon Carbonara (s/viande : Fusillis Bio au saumon) & emmental Bio râpé Chou à la crème (lait Bio) Banane Bio	 Salade de concombres et tomates Bio, olives vinaigrette à l'huile d'olive Merguez Bio sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes) Semoule Bio Légumes couscous (dont courgettes et carottes Bio) Saint Morêt Bio Cake à la fleur d'oranger du chef	Salade de concombres et tomates Bio, olives vinaigrette à l'huile d'olive Pizza au fromage (emmental Bio) Omelette Bio fraîche du chef sauce forestière Cœur de blé Bio Petits pois Bio Edam Bio Fraises & sucre	Repas Végétarien

25-mai	26-mai	27-mai	28-mai	29-mai
				Repas Végétarien
Férié	Tomates Bio vinaigrette Lasagnes au bœuf (s/viande : lasagnes au saumon) Chanteneige Bio Orange Bio		Haricots verts Bio à la Grecque (tomates, fêta) Saucisse de filet de poulet sauce aux oignons (s/viande : beignets de calamars) Purée de pommes de terre au lait Bio Mousse au chocolat du chef Abricots Bio	Carottes Bio râpées à la vinaigrette Pastachiches (HVE) sauce tomate et emmental Bio râpé Mimolette Bio Yaourt fermier à la framboise (Ferme des Anneaux)
1-juin	2-juin	3-juin	4-juin	5-juin
				Repas Végétarien
Tomates Bio vinaigrette échalotes Crêpinette de porc (Savoir en Or) sauce moutarde (s/viande : boulettes végétariennes) Coquillettes Bio Vache qui rit Bio Nectarine (HVE)	Roulade de porc (de chez Meplon) (s/viande : œuf dur Bio mayonnaise) Emincé de filet de poulet sauce crème (s/viande : omelette Bio du chef) Riz Bio Haricots verts Bio Fromage blanc Bio nature et cassonade Melon (HVE)		Concombres Bio vinaigrette Filet de lieu (MSC) sauce aurore Pommes de terre rissolées Bio Chou fleur Bio béchamel Gouda Bio Tarte aux abricots du chef (lait Bio)	Pastèque Bio Galette végétarienne Bio du chef Courgettes Bio à la Provençale Brie Bio local Compote fraîche pomme Bio fruits rouges du chef
8-juin	9-juin	10-juin	11-juin	12-juin
Repas Végétarien			Repas Végétarien	Repas Mexicain
Betteraves Bio vinaigrette persillée Egréné végétal Bio sauce tomate Fusillis Bio Emmental Bio râpé Yaourt fermier à la fraise (Ferme des Anneaux) Nectarine (HVE)	Tomates Bio vinaigrette-basilic Filet de colin (MSC) sauce crème Boullghour Bio Carottes Bio Camembert Bio Abricots Bio		Pastèque Bio Omelette Bio fraîche du chef sauce béchamel Cœur de blé Bio Brocolis Bio vapeur Tomme noire IGP Crème dessert à la vanille du chef (lait et œuf Bio)	Guacamole au fromage blanc et chips Tortilla Aiguillettes de poulet à la Mexicaine (poivrons, tomates, épices Mexicaines) (s/viande : filet de merlu MSC) Riz Bio Edam Bio Gâteau aux amandes du chef (œuf farine Bio) façon Torta de Cielo

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

*Aide UE à destination des écoles






Menus du 27 Avril au 3 Juillet 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 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.

15-juin	16-juin	17-juin	18-juin	19-juin
	Repas froid			Repas végétarien
 <p>Concombres Bio aux dés de fromage et vinaigrette</p> <p>Filet de poisson pané (MSC) & sauce tartare</p> <p>Gratin de pommes de terre façon Dauphinois</p> <p>Petit beurre</p> <p>Compote fraîche pomme Bio du chef</p>	<p>Taboulé (semoule Bio)</p> <p>Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : rouleau de surimi) et mayonnaise</p> <p>Carottes râpées Bio vinaigrette au citron</p> <p>Chips</p> <p>Vache qui rit Bio</p> <p>Pastèque Bio</p>		<p>Melon (HVE)</p> <p>Emincé de filet de poulet sauce aux épices (s/viande : boulettes végétariennes)</p> <p>Semoule Bio</p> <p>Ratatouille Bio du chef</p> <p>Mimolette Bio</p> <p>Fromage blanc Bio et sucre</p>	<p>Œuf dur Bio et mayonnaise</p> <p>Tarte pommes de terre, oignons, fromage Bio du chef</p> <p>Salade verte Bio & vinaigrette</p> <p>Camembert Bio</p> <p>Nectarine (HVE)</p>
22-juin	23-juin	24-juin	25-juin	26-juin
			Repas Végétarien	Repas Végétarien
<p>Macédoine de légumes Bio mayonnaise</p> <p>Chipolatas Label Rouge sauce rougail (s/viande : filet de colin MSC))</p> <p>Riz Bio</p> <p>Yaourt fermier à l'abricot (Ferme des Anneaux)</p> <p>Nectarine (HVE)</p>	<p>Carottes Bio râpées vinaigrette</p> <p>Filet de saumon (MSC) sauce nantua</p> <p>Cœur de blé Bio</p> <p>Epinards Bio à la béchamel</p> <p>Gouda Bio</p> <p>Abricots Bio</p>		<p>Betteraves Bio vinaigrette à la ciboulette</p> <p>Lasagnes végétariennes (légumes Bio à la Provençale) du chef</p> <p>Saint Nectaire AOP</p> <p>Compote fraîche pomme Bio vanille du chef</p>	<p>Melon (HVE)</p> <p>Galette végétarienne de boulghour Bio du chef</p> <p>Tomates Bio à la vinaigrette</p> <p>Saint Morêt Bio</p> <p>Mousse au chocolat du chef</p>
29-juin	30-juin	1-juil.	2-juil.	3-juil.
Repas Végétarien			Repas Végétarien	Burger Fish Party
 <p>Concombres Bio vinaigrette</p> <p>Bolognaise de lentilles Bio</p> <p>Coquillettes Bio & emmental Bio râpé</p>  <p>Fromage blanc Bio et cassonade</p> <p>Compote fraîche pomme Bio du chef</p>	<p>Pizza au fromage Bio</p> <p>Emincé de filet de poulet sauce aigre douce (s/viande : beignet de calamars)</p> <p>Riz Bio</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Chou à la crème (lait Bio)</p> <p>Nectarine (HVE)</p>		<p>Œuf dur Bio et mayonnaise</p> <p>Carottes et pois chiches Bio à l'orientale</p> <p>Semoule Bio</p>  <p>Coulommiers Bio</p> <p>Pastèque Bio</p>	<p>Salade verte Bio & vinaigrette</p> <p>Pain burger Bio, poisson pané (MSC), cheddar, ketchup</p> <p>Frites au four</p>  <p>Edam Bio</p> <p>Cookie aux pépites de chocolat du chef (œuf lait farine Bio)</p>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



*Aide UE à destination des écoles