

# Menus du 27 Avril au 3 Juillet 2026

## RESTAURANT SCOLAIRE 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
<b>Repas Végétarien</b>			<b>Repas Végétarien</b>	
Œuf dur Bio & mayonnaise  Curry de légumes et pois chiches Bio  Semoule Bio  Yaourt fermier à l'abricot (Ferme des Anneaux)	Aiguillettes de poulet sauce basquaise (s/viande : filet de lieu (MSC))  Riz Bio  Tomate Bio provençale  Tommette Bio locale  Orange Bio	Chipolatas Label Rouge (s/viande : beignets de calamars)  Lentilles Bio  Pommes de terre au jus  Gouda Bio  Gâteau du chef au fromage blanc Bio (lait œuf farine Bio)	Concombres Bio vinaigrette  Egréné végétal Bio façon Bolognaise  Coquillettes Bio & emmental Bio râpé  Mousse au chocolat du chef	<b>Férialé</b>
4-mai	5-mai	6-mai	7-mai	8-mai
	<b>Hot Dog Party</b>	<b>Repas Végétarien</b>		
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  Banane Bio	Tomates Bio vinaigrette balsamique  Tarte pommes de terre, oignons, fromage Bio du chef  Salade verte Bio & vinaigrette  Fromage blanc Bio et sucre	Filet de colin (MSC) sauce au citron  Boullghour Bio  Courgettes Bio à la Provençale  Mimolette Bio  Compote fraîche pomme Bio du chef	<b>Férialé</b>
11-mai	12-mai	13-mai	14-mai	15-mai
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  Yaourt fermier sucré (Ferme des anneaux)	Aiguillettes de poulet sauce aux oignons (s/viande : boulettes végétarienne)  Boullghour Bio  Haricots verts Bio  Gouda Bio  Crème au chocolat du chef (lait Bio)	<b>Férialé</b>	<b>Pont</b>
18-mai	19-mai	20-mai	21-mai	22-mai
		<b>Repas Végétarien</b>	<b>Repas Oriental</b>	<b>Repas Végétarien</b>
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  Banane Bio	Pizza tomate mozzarella emmental Bio  Salade verte Bio & vinaigrette  Compote fraîche pomme Bio du chef  Galettes bretonnes Bio	Merguez Bio sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes)  Semoule Bio  Légumes couscous (dont courgettes et carottes Bio)  Cake à la fleur d'orange du chef (lait œuf farine Bio)	Omelette Bio fraîche du chef sauce forestière  Cœur de blé Bio  Petits pois Bio  Edam Bio  Fraises & sucre

25-mai	26-mai	27-mai	28-mai	29-mai
				<b>Repas Végétarien</b>
<b>Férialé</b>	Lasagnes au bœuf (s/viande : lasagnes au saumon)  Chanteneige Bio  Orange Bio	Filet de colin (MSC) sauce aux herbes  Riz Bio  Epinards Bio à la béchamel  Mimolette Bio  Mousse au chocolat du chef	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  Abricots Bio	Carottes Bio râpées à la vinaigrette  Pastachiches (HVE) sauce tomate et emmental Bio râpé  Yaourt fermier à la framboise (Ferme des Anneaux)
1-juin	2-juin	3-juin	4-juin	5-juin
		<b>Repas Végétarien</b>		<b>Repas Végétarien</b>
Tomates Bio vinaigrette échalotes  Crépinette de porc (Savour en Or) sauce moutarde (s/viande : boulettes végétariennes)  Coquillettes 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  Melon (HVE)	Concombres Bio vinaigrette  Curry de légumes Bio  Semoule Bio  Fromage blanc Bio nature et cassonade	Filet de lieu (MSC) sauce aurore  Pommes de terre rissolées Bio  Chou fleur Bio béchamel  Gouda 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
<b>Repas Végétarien</b>			<b>Repas Végétarien</b>	<b>Repas Mexicain</b>
Betteraves Bio vinaigrette persillée  Egréné végétal Bio sauce tomate  Fusillis  Emmental Bio râpé  Yaourt fermier à la fraise (Ferme des Anneaux)	Filet de colin (MSC) sauce crème  Boullghour Bio  Carottes Bio  Camembert Bio  Abricots Bio	Tomates Bio vinaigrette-basilic  Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : nuggets de blé)  Purée de pommes de terre au lait 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  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

## 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.

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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



\*Aide UE à destination des écoles