

Menus du 6 Juillet au 21 Août 2026

CENTRES DE LOISIRS DE FACHES-THUMESNIL

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

Légende :



BIO



REGIONAL



LABELLE

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.

6-juil.	7-juil.	8-juil.	9-juil.	10-juil.
	Repas Végétarien			Repas Végétarien
Filet de colin (MSC) sauce au citron	Carottes Bio râpées vinaigrette	Aiguillettes de poulet sauce façon Tajine (s/viande : boulettes végétariennes)	Roulade de porc (de chez Meplon) (s/viande : œuf dur Bio et mayonnaise) Crepinette de porc (Saveur en or) sauce à la moutarde (s/viande : beignet de calamars) Riz Bio Courgettes Bio à la Provençale	Tomates Bio vinaigrette basilic Tarte pommes de terre , oignons, fromage Bio du chef
Pommes de terre cubes	Pastachiches (HVE) sauce tomate	Semoule Bio aux petits légumes		
Epinards Bio à béchamel	& emmental Bio râpé			
Mimolette Bio		Camembert Bio		
Melon (HVE)	Nectarine (HVE)	Gâteau aux abricots du chef (œuf lait et farine Bio)	Yaourt fermier aromatisé (Ferme des Anneaux)	Mousse au chocolat du chef
13-juil.	14-juil.	15-juil.	16-juil.	17-juil.
Concombres Bio vinaigrette persillée	Férié		Repas Végétarien	Repas Canada
Bolognaise de bœuf Bio (s/viande : égrené végétal façon bolognaise)		Saucisse de filet de poulet sauce à la Provençale (s/viande : nuggets de blé)	Omelette Bio fraîche du chef	Salade verte Bio et vinaigrette
Coquillettes Bio		Boulghour Bio	Cœur de blé Bio	Poutine aux lardons : lardons (s/viande : cubes de colin MSC), sauce brune, frites, cheddar râpé
		Petits pois Bio	Brocolis Bio à la béchamel	
Fromage blanc Bio et cassonade		Gouda Bio	Vache qui rit Bio	Compote fraîche pomme Bio du chef au sirop d'érable
		Abricots Bio	Cake aux pépites de chocolat (lait, œuf, farine Bio)	
20-juil.	21-juil.	22-juil.	23-juil.	24-juil.
Repas "Barbecue"		Repas Végétarien	Repas Végétarien	
Chipolatas Label Rouge et mayonnaise (s/viande : poisson pané MSC)	Betteraves Bio à la vinaigrette ciboulette	Carottes Bio râpées vinaigrette	Tomates Bio à la vinaigrette à l'échalote	Filet de saumon (MSC) sauce aux herbes
Taboulé (semoule Bio)	Riz Bio	Pizza aux 3 fromages (mimolette & emmental Bio, mozzarella Bio)	Lasagnes végétariennes du chef (courgettes et carottes Bio à la Provençale)	Pommes de terre cubes
Concombres Bio à la vinaigrette	Haricots verts Bio			Epinards Bio à béchamel
Brie Bio		Compote fraîche pomme Bio vanille du chef	Crème dessert au chocolat du chef (œuf Bio)	Edam Bio
Pastèque Bio	Yaourt fermier sucré (Ferme des Anneaux)			Prune Bio
27-juil.	28-juil.	29-juil.	30-juil.	31-juil.
Repas Végétarien		Repas Végétarien	Repas Américain	
Carottes et pois chiches Bio sauce orientale	Melon (HVE)	Omelette Bio fraîche du chef	Salade verte Bio et vinaigrette	
Boulghour Bio	Jambon blanc de porc (s/viande : beignets de calamars)	Riz Bio	Pain burger, steak haché (s/viande : burger fish), cheddar, ketchup	Filet de lieu (MSC) sauce aux herbes
Saint Morêt Bio	Fusillis Bio sauce béchamel	Petits pois Bio	Potatoes	Cœur de blé Bio
Abricots Bio	& emmental Bio râpé	Mimolette Bio		Courgettes Bio à la Provençale
	Fromage blanc Bio nature et sucre	Tarte au flan du chef (œuf et lait Bio)	Donuts sucré	Saint Nectaire AOP
				Nectarine HVE

3-août	4-août	5-août	6-août	7-août
	Repas Végétarien		Wrap Party	Repas Végétarien
Tomates Bio vinaigrette basilic	Macédoine de légumes Bio à la mayonnaise	Boulettes de bœuf Bio sauce au curry (s/viande : galette végétarienne du chef)	Wrap au thon (galette wrap, thon, mayonnaise)	Concombres Bio vinaigrette
Coquillettes Bio à la Carbonara (s/viande : carbonara de saumon MSC)	Nuggets de blé	Semoule Bio	Chips	Tarte pommes de terre , oignons, fromage Bio du chef
	Purée de pommes de terre au lait Bio	Carottes Bio	Salade verte Bio & vinaigrette	
	& emmental Bio râpé	Gouda Bio	Verre de lait Bio	
Yaourt fermier aromatisé (Ferme des Anneaux)	Banane Bio	Pastèque Bio	Cookie du chef aux pépites de chocolat (lait, œuf, farine Bio)	Compote fraîche pomme Bio
10-août	11-août	12-août	13-août	14-août
Repas Végétarien			Repas Végétarien	
Melon (HVE)	Carottes Bio râpées vinaigrette		Pizza au fromage (emmental Bio)	
Boulettes végétariennes sauce tomate	Sauté de porc sauce Marengo (s/viande : filet de lieu (MSC))	Filet de poisson pané (MSC) et citron	Omelette Bio fraîche du chef	Lasagnes au bœuf Bio du chef (s/viande : lasagnes végétarienne du chef)
Riz Bio		Epinards Bio béchamel	Pommes de terre boulangères	
Courgettes Bio à la Provençale	Fusillis Bio	Boulghour Bio	Haricots verts Bio	Salade verte Bio et vinaigrette
		Vache qui rit Bio		Camembert Bio
Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Prune Bio	Chou à la crème du chef (lait Bio)	Abricots Bio	Mousse au chocolat du chef
17-août	18-août	19-août	20-août	21-août
	Repas Végétarien		Repas froid Végétarien	
Filet de colin (MSC) sauce nantua	Concombres Bio vinaigrette	Tomates Bio vinaigrette		Aiguillettes de poulet sauce aux épices (s/viande : galette végétarienne du chef)
Cœur de blé Bio	Tortellonis Bio farcies ricotta épinards sauce tomate	Jambon blanc de porc (s/viande : nuggets de poisson)	Salade de riz Bio	Semoule Bio
Petits pois Bio	& emmental Bio râpé	Pommes noisettes & Ketchup	Carottes râpées Bio vinaigrette	Ratatouille Bio du chef
Edam Bio			Chanteneige Bio	Brie Bio
Pastèque Bio	Fromage blanc Bio nature et sucre	Nectarine HVE	Cake au spéculoos du chef (œuf, lait et farine Bio)	Compote fraîche pomme Bio fleur d'oranger du chef

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements