

Menus du 1^{er} Septembre au 16 Octobre 2026

COLLEGE JEAN-ZAY 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.

31-août	1-sept.	2-sept.	3-sept.	4-sept.
	Repas Végétarien Melon (HVE) Pastachiches Bio (pâtes à la farine de pois chiches) à la sauce tomate Emmental Bio râpé Yaourt fermier aromatisé (Ferme des Anneaux) Biscuit		Betteraves Bio vinaigrette Aiguillettes de poulet sauce au curry (s/viande : galette végétarienne du chef) Riz Bio Haricots verts Bio Gouda Bio Cake au spéculoos du chef (œuf, lait et farine Bio)	Taboulé (semoule Bio) Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare Pommes de terre quartiers Brocolis Bio à la béchamel Camembert Bio Prune Bio
7-sept.	8-sept.	9-sept.	10-sept.	11-sept.
Œuf dur Bio et mayonnaise Chipolatas (Label Rouge) sauce tomate (s/viande : nuggets de blé) Cœur de blé Bio Epinards Bio béchamel Vache qui rit Bio Raisins Bio	Salade verte Bio & vinaigrette Sauté de poulet sauce au Maroilles AOP (s/viande : boulettes végétariennes) Frites Mimolette Bio Pastèque Bio		Tomates Bio vinaigrette basilic Filet de saumon (MSC) sauce aurore Boulghour Bio Courgettes Bio à la Provençale Fromage blanc Bio et sucre Compote fraîche pomme Bio du chef	Repas Végétarien Carottes râpées Bio à la vinaigrette Lasagnes végétariennes aux légumes Bio du chef Gouda Bio Mousse du chef au chocolat
14-sept.	15-sept.	16-sept.	17-sept.	18-sept.
Repas Végétarien Pizza au fromage Bio Chili sin carne (haricots rouges Bio, tomates, maïs, poivrons) Riz Bio Tomette Bio Compote fraîche pomme Bio du chef	Betteraves Bio vinaigrette ciboulette Jambon blanc de porc sans nitrates (de chez Meplon) (s/viande : nuggets de blé) Coquillettes Bio & sauce béchamel Chanteneige Bio Prune Bio		Courcoubres Bio vinaigrette Tarte pommes de terre, oignons, fromages Bio (mimolette et emmental Bio) Salade verte Bio & vinaigrette Camembert Bio Yaourt fermier sucré (Ferme des Anneaux)	Macédoine de légumes Bio mayonnaise Filet de colin (MSC) sauce façon Nantua Cœur de blé Bio Chou fleur Bio à la béchamel Cake à la fleur d'oranger du chef Melon HVE
21-sept.	22-sept.	23-sept.	24-sept.	25-sept.
Repas Végétarien Œufs durs Bio et mayonnaise Curry de légumes et pois chiches Bio Boulghour Bio Gouda Bio Raisins Bio	Repas Végétarien Tomates Bio vinaigrette persillée Boulettes végétariennes sauce tomate Fusillis Bio Fromage blanc Bio et cassonade Biscuit		Repas "Comme un Dimanche" Carottes râpées Bio vinaigrette à l'échalote Rôti de porc sauce à la moutarde (s/viande : omelette Bio du chef) Gratin de pommes de terre Dauphinois Haricots verts Bio Saint Nectaire AOP Gâteau du chef aux pommes Bio (lait, œuf, farine Bio)	Salade verte Bio & vinaigrette Filet de lieu (MSC) sauce au citron Riz Bio Courgettes Bio à la Provençale Saint Morêt Bio Crème à la vanille du chef (lait Bio)

28-sept.	29-sept.	30-sept.	1-oct.	2-oct.
Betteraves Bio vinaigrette Goulash de porc (s/viande : boulettes végétariennes) Cœur de blé Bio Brocolis Bio vapeur Brie Bio Compote fraîche pomme Bio fleur d'oranger du chef	Taboulé (semoule Bio) Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare Pommes de terre quartiers Epinards Bio à la béchamel Mimolette Bio Yaourt fermier aromatisé (Ferme des Anneaux)		Velouté de courgettes Bio Saucisse de filet de poulet sauce aux oignons (s/viande : nuggets de blé) Lingots du Nord (Label Rouge) à la tomate Edam Bio Gâteau au fromage blanc Bio (œuf et farine Bio)	Repas Végétarien Salade verte Bio & vinaigrette Galette végétarienne du chef Purée de pommes de terre et carottes Bio Chanteneige Bio Prune Bio
5-oct.	6-oct.	7-oct.	8-oct.	9-oct.
Macédoine de légumes Bio mayonnaise Carbonara au saumon (MSC) Coquillettes Bio & emmental râpé Bio Fromage blanc Bio et sucre Orange Bio	Chou fleur Bio sauce cocktail Emincé de filet de poulet sauce à la Provençale (s/viande : boulettes végétariennes) Pommes de terre cubes Haricots verts Bio Camembert Bio Banane Bio		Carottes râpées Bio à la vinaigrette Quiche Lorraine (jambon blanc sans nitrates, œuf et lait Bio) (s/viande : quiche au fromage Bio) Salade verte Bio & vinaigrette Gouda Bio Mousse au chocolat du chef	Repas Végétarien Pizza au fromage (dont emmental Bio) Omelette fraîche Bio du chef sauce forestière Boulghour Bio Petits pois Bio Chou à la crème (lait Bio) Raisins Bio
12-oct.	13-oct.	14-oct.	15-oct.	16-oct.
Repas Végétarien Céleri râpé Bio rémoulade Carottes et pois chiches Bio sauce orientale Semoule Bio Yaourt fermier sucré (Ferme des Anneaux) Pomme	Betteraves Bio vinaigrette Filet de colin (MSC) sauce aurore Riz Bio Chou fleur Bio béchamel Edam Bio Poire		Repas Végétarien Œufs durs Bio & mayonnaise Tortellonis Bio farcies ricotta épinards sauce tomate Emmental râpé Bio Brie Bio Prune Bio	Tous ensemble à table Tartina de carottes Bio, cumin au fromage frais Parmentier (pommes de terre) à l'effiloché au cahard (s/viande : parmentier à l'égrené végétal Bio) Mimolette Bio Roulé à la confiture de fraise du chef

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



*Aide UE à destination des écoles