Menus du 2 Novembre au 18 Décembre 2026

Collège 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.

2-nov.	3-nov.	4-nov.	5-nov.	6-nov.
Repas Végétarien				Repas Végétarien
Velouté de carottes Bio Bolognaise à l'égréné végétal Bio Coquillettes Bio & emmental Bio râpé Biscuit sec Orange Bio	Duo de chou blanc et de carottes vinaigrette Saucisse de filet de poulet sauce aux champignons (s/viande : croque fromager) Boulghour Bio Brocolis Bio à la béchamel Gouda Bio Yaourt fermier aromatisé (Ferme des Anneaux)		Taboulé (semoule Bio) Sauté de porc sauce à la moutarde (s/viande : galette végétarienne du chef) Petits pois Bio Pommes de terre quartiers Vache qui rit Bio Mousse au chocolat du chef	Céleri râpé Bio rémoulade Tarte pommes de terre, oignons, fromages Bio (mimolette et emmental Bio) Salade verte Bio et vinaigrette Chou à la crème (lait Bio) Compote fraîche pomme Bio du chef
9-nov.	**10-nov.**	**11-nov.**	**12-nov.**	**13-nov.**
				Repas Végétarien
Salade d'haricots verts Bio Filet de colin (MSC) sauce aurore Cœur de blé Bio Epinards Bio béchamel Mimolette Bio Ananas Bio	Betteraves Bio vinaigrette ciboulette Jambon blanc de porc sans nitrites (s/viande : nuggets de blé) Macaronis Bio & sauce béchamel Fromage blanc Bio et cassonade Orange Bio	Férié	Soupe de pois cassés Bio Blanquette de volaille (s/viande : boulettes végétariennes) Riz Bio Carottes Bio Chanteneige Bio Cake à la fleur d'oranger du chef (lait et farine Bio, œufs MEA)	Pizza au fromage (emmental Bio) Omelette fraîche du chef (œufs MEA) Purée de pommes de terre et de légumes Bio Camembert Bio Banane Bio
16-nov.	**17-nov.**	**18-nov.**	**19-nov.**	**20-nov.**
Repas Végétarien				Bar à Soupe
Œuf dur Bio mayonnaise Tortellonis Bio farcies ricotta épinards sauce tomate Emmental râpé Bio Saint Môret Bio Compote fraîche pomme Bio biscuitée du chef	Quiche au fromage Bio du chef Aiguillettes de poulet sauce au curry (s/viande : galette végétarienne du chef) Cœur de blé Bio Haricots verts Bio Edam Bio Yaourt fermier sucré (Ferme des anneaux)		Chou fleur Bio sauce cocktail Lasagnes au bœuf Bio du chef (s/viande : lasagnes à l'égrené végétal Bio du chef) Salade verte Bio et vinaigrette Tomette Bio locale Kiwi Bio	Velouté de potimarron Bio aux 4 épices (+ oignons frits + fromage blanc + croûtons (facultatif)) Chipolatas Label Rouge sauce rougail (s/viande : omelette du chef) Riz Bio Crème biscuitée du chef (lait Bio) Pomme
23-nov.	**24-nov.**	**25-nov.**	**26-nov.**	**27-nov.**
			Repas Végétarien	
Carottes râpées Bio vinaigrette Sauté de bœuf façon goulash (s/viande : boulettes végétariennes) Frites Biscuit sec Fromage blanc Bio et sucre	Salade de pommes de terre Filet de poisson pané (MSC) Emincé de poireaux béchamel Boulghour Bio Gouda Bio Orange Bio		Taboulé (semoule Bio) Parmentier de butternut à l'égrené végétal Bio Salade verte Bio et vinaigrette Chanteneige Bio Ananas Bio	Velouté de légumes Bio Rôti de porc sauce brune (s/viande : galette végétarienne du chef) Lentille aux carottes Bio Emmental Bio Cake du chef aux pépites de chocolat (lait et farine Bio, œufs MEA)

30-nov.	1-déc.	2-déc.	3-déc.	4-déc.
				Repas Végétarien
Céleri râpé Bio rémoulade Aiguillettes de poulet façon Tajine (s/viande : croque fromager) Semoule Bio Piperade de légumes Yaourt fermier aromatisé (Ferme des Anneaux) Pomme	Betteraves Bio vinaigrette Jambon blanc de porc sans nitrites (s/viande : omelette du chef) Gratin dauphinois Chou à la crème (lait Bio) Clémentine Bio		Pizza au fromage (emmental Bio) Filet de saumon (MSC) sauce nantua Cœur de blé Bio Petits pois Bio Mimolette Bio Gâteau aux poires du chef (lait et farine Bio, œufs MEA)	Macédoine de légumes (CE2) à la mayonnaise Galette végétarienne Bio du chef Purée de pommes de terre (lait Bio) Saint Nectaire AOP Crème à la vanille du chef (lait Bio)
7-déc.	**8-déc.**	**9-déc.**	**10-déc.**	**11-déc.**
Repas Végétarien			Repas Végétarien	
Soupe de légumes Bio Chili sin carne (égrené végétal et haricots rouges Bio, maïs, poivrons, tomates) Riz Bio Chanteneige Bio Kiwi Bio	Œuf dur Bio mayonnaise Filet de colin (MSC) sauce aurore Chou fleur Bio à la béchamel Pommes de terre cubes Edam Bio Poire		Carottes râpées Bio vinaigrette Pastachiches Bio (pâtes à la farine de pois chiches) à la sauce tomate Emmental Bio râpé Fromage blanc Bio et cassonade Orange Bio	Chou blanc vinaigrette Rôti de porc sauce aux oignons (s/viande : boulettes végétariennes) Boulghour Bio Epinards Bio béchamel Camembert Bio Compote pomme banane Bio fraîche du chef
14-déc.	**15-déc.**	**16-déc.**	**17-déc.**	**18-déc.**
Repas Végétarien			Repas de Noël	
Macédoine de légumes (CE2) à la mayonnaise Curry de carottes et de pois chiches Bio Semoule Bio Biscuit sec Yaourt fermier sucré (Ferme des anneaux)	Betteraves Bio vinaigrette Emincé de filet de poulet sauce crème (s/viande : galette végétarienne du chef) Cœur de blé Bio Brocolis Bio Vache qui rit Bio Clémentine Bio		Tartinade d'œufs Bio au saumon fumé Cassolette de la mer (colin MSC, moules, crevettes, bisque de homard) Pommes Duchesse Salade verte Bio & vinaigrette Pont l'Evêque AOP Bûche de Noël du chef	Velouté de butternut Bio Coquillettes Bio au jambon (sans nitrites) façon Carbonara (s/viande : nuggets de blé) & emmental Bio râpé Mousse au chocolat du chef Banane Bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

*Aide UE à destination des écoles