

# Menus du 21 Avril au 30 Mai 2025

## COLLEGE JEAN-ZAY DE FACHES-THUMESNIL

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

Légende :



IGP (Indication Géographique Protégée) : identifie un produit dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.  
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.

21-avr.	22-avr.	23-avr.	24-avr.	25-avr.	
				<b>Menu de Pâques</b>	
<b>Férié</b>	<b>Œuf dur Bio</b> & mayonnaise  Lasagnes au bœuf  (s/viande : lasagnes au saumon)  <b>Vache qui rit Bio</b>  <b>Pomme</b>		<b>Betteraves Bio</b> vinaigrette à la framboise  <b>Jambon blanc de porc (de chez Meplon)</b> (s/viande : nuggets de blé)  <b>Cœur de blé Bio</b> & sauce béchamel  <b>Fromage blanc Bio</b> et confiture  <b>Banane Bio</b>	Tartinade de thon mayonnaise  Paupiette de veau façon Marengo (s/viande : <b>filet de saumon MSC</b> )  <b>Pommes de terre rissolées Bio</b>  <b>Petits pois-carottes Bio</b>  <b>Edam Bio</b>  Tartelette au chocolat du chef façon snickers (cacahuètes, caramel, ganache chocolat)	 <i>Joyeuses Pâques</i>
	<b>Repas Végétarien</b>			<b>Repas Végétarien</b>	
	<b>Tomates Bio</b> vinaigrette persillée  Curry de <b>carottes et pois chiches Bio</b>  <b>Semoule Bio</b>  <b>Yaourt fermier à la framboise</b> (Ferme des Anneaux)  <b>Gaufre de Liège</b>	Salade de <b>pommes de terre</b>  <b>Aiguillettes de poulet</b> sauce basquaise (s/viande : <b>filet de colin (MSC)</b> )  <b>Riz Bio</b>  <b>Courgettes Bio</b> à la Provençale  <b>Camembert Bio</b>  <b>Orange Bio</b>		<b>Concombres Bio</b> vinaigrette  <b>Egréné végétal Bio</b> façon Bolognaise  <b>Coquillettes Bio</b>  & <b>emmental Bio</b> râpé  <b>Saint Morêt Bio</b>  <b>Compote fraîche pomme Bio</b> du chef	
28-avr.	29-avr.	30-avr.	1-mai	2-mai	
	<b>Repas Végétarien - Burger Party</b> 				
	<b>Salade verte Bio</b> et vinaigrette  <b>Pain burger Bio</b>  Palet végétarien à l'italienne, cheddar, mayonnaise  Potatoes  <b>Fromage blanc Bio</b> et sucre  <b>Banane Bio</b>		<b>Férié</b>	<b>Carottes Bio</b> râpées à la vinaigrette  <b>Filet de saumon (MSC)</b> sauce au citron  <b>Pommes de terre cubes</b>  <b>Brocolis Bio</b> à la béchamel  <b>Mimolette Bio</b>  Pudding aux pépites de chocolat du chef ( <b>pain, lait, oeuf Bio</b> )	
5-mai	6-mai	7-mai	8-mai	9-mai	
<b>Betteraves Bio</b> vinaigrette  <b>Sauté de porc</b> sauce à la moutarde (s/viande : boulettes végétariennes)  <b>Boughour Bio</b>  <b>Haricots verts Bio</b>  <b>Brie Bio</b>  <b>Pomme</b>					

12-mai	13-mai	14-mai	15-mai	16-mai
<b>Repas Végétarien</b>				<b>Repas Végétarien</b>
<b>Œuf dur Bio</b> et mayonnaise  Chili sin carne (maïs, poivrons, <b>haricots rouges Bio</b> )  <b>Riz Bio</b>  <b>Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)</b>  Chou à la crème ( <b>lait Bio</b> )	<b>Tomates Bio</b> vinaigrette balsamique  <b>Pennes Bio</b> façon Carbonara (s/viande : <b>penne Bio</b> au thon béchamel)  & <b>emmental Bio</b> râpé  <b>Vache qui rit Bio</b>  <b>Poire</b>		<b>Taboulé (semoule Bio)</b>  <b>Saucisse de filet de poulet</b> sauce aux champignons (s/viande : <b>galette végétarienne Bio</b> du chef)  <b>Cœur de blé Bio</b>  <b>Carottes Bio</b> à la sauce béchamel  <b>Gouda Bio</b>  Crème à la vanille du chef ( <b>lait et œuf Bio</b> )	<b>Concombres Bio</b> vinaigrette à l'échalote  Tarte <b>pommes de terre, oignons, fromage Bio</b> du chef  <b>Salade verte Bio</b> & vinaigrette  <b>Coulommiers Bio</b>  <b>Fraises &amp; sucre</b>
19-mai	20-mai	21-mai	22-mai	23-mai
<b>Betteraves Bio</b> vinaigrette à la framboise  <b>Sauté de bœuf</b> façon Carbonade (s/viande : <b>pavé de merlu (MSC)</b> )  Pommes de terre noisette  Mousse au chocolat blanc du chef  <b>Orange Bio</b>	<b>Salade verte Bio</b> & vinaigrette  <b>Filet de poisson pané (MSC)</b> & sauce tartare  <b>Chou fleur Bio</b> béchamel  <b>Pommes de terre cubes</b>  <b>Camembert Bio</b>  <b>Fromage blanc Bio</b> et cassonade		<b>Repas Végétarien</b>  <b>Carottes Bio</b> râpées à la vinaigrette  Boulettes végétariennes sauce au curry  <b>Coquillettes Bio</b>  <b>Edam Bio</b>  Cake à la fleur d'oranger du chef ( <b>lait œuf farine Bio</b> )	<b>Pizza au fromage Bio</b>  <b>Rôti de porc</b> sauce brune (s/viande : nuggets de blé)  <b>Lingots du Nord Label Rouge</b> aux <b>pommes de terre</b> à la tomate  <b>Chanteneige Bio</b>  <b>Compote fraîche pomme poire Bio</b> du chef
26-mai	27-mai	28-mai	29-mai	30-mai
<b>Tomates Bio</b> mozzarella vinaigrette  <b>Filet de lieu (MSC)</b> sauce nantua  <b>Cœur de blé Bio</b>  <b>Epinards Bio</b> à la béchamel  <b>Mimolette Bio</b>  <b>Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou des Anneaux)</b>	<b>Salade verte Bio</b> & vinaigrette  <b>Chipolatas Label Rouge</b> sauce tomate (s/viande : beignets de calamars)  Purée de pommes de terre au <b>lait Bio</b>  Crème au chocolat du chef ( <b>lait</b> )  <b>Abricots Bio</b>		<b>Férié</b>	<b>Pont</b>

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

# Menus du 2 Juin au 4 Juillet 2025

## COLLEGE JEAN-ZAY DE FACHES-THUMESNIL

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

Légende :



IGP (Indication Géographique Protégée) : identifie un produit dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.  
 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-juin	3-juin	4-juin	5-juin	6-juin
				<b>Repas Végétarien</b>
Concombres Bio vinaigrette	Roulade de porc (de chez Meplon) (s/viande : œuf dur Bio mayonnaise)		Taboulé (semoule Bio)	Pizza au fromage Bio
Raviolis de bœuf à la sauce tomate	Emincé de filet de poulet façon Paëlla (cocktail de fruits de mer, poivrons, petits pois Bio) (s/viande : filet de colin (MSC))		Crêpinette de porc (Saveur en Or) sauce crème aux champignons (s/viande : omelette Bio du chef)	Gratin de gnocchis de pommes de terre Bio à la sauce tomate
(s/viande : raviolis aux légumes à la sauce tomate)	Riz Bio		Pommes de terre cubes au jus	Courgettes Bio à la Provençale
Saint Morêt Bio	Fromage blanc Bio nature et sucre		Haricots verts Bio	Camembert Bio
Nectarine (HVE)	Melon (HVE)		Edam Bio	Compote fraîche pomme Bio du chef
			Tarte aux abricots du chef (lait Bio)	
9-juin	10-juin	11-juin	12-juin	13-juin
				<b>Repas Végétarien</b>
	Œuf dur Bio & mayonnaise		Tomates Bio vinaigrette-basilic	Pastèque Bio
	Lasagnes au bœuf		Filet de colin (MSC) sauce crème	Omelette Bio fraîche du chef
	(s/viande : lasagnes au saumon)		Boulghour Bio	Riz Bio
	Vache qui rit Bio		Carottes Bio	Brocolis Bio béchamel
	Abricots Bio		Bric Bio	Gouda Bio
			Cake au spéculoos du chef (lait œuf farine Bio)	Mousse au chocolat du chef
16-juin	17-juin	18-juin	19-juin	20-juin
<b>Repas Végétarien</b> (repas froid)			<b>Menu Rouge de plaisir (Repas végétarien)</b>	
Betteraves Bio vinaigrette ciboulette	Carottes râpées Bio vinaigrette au citron		Tomates Bio vinaigrette	Salade d'haricots verts vinaigrette
Œuf dur Bio et mayonnaise	Saucisse de filet de poulet sauce basquaise (s/viande : filet de lieu (MSC))		Courgettes Bio et aubergines à la Provençale	Sauté de porc sauce à la moutarde (s/viande : omelette Bio du chef)
Taboulé (semoule Bio) & vinaigrette	Riz Bio		Fusillis Bio & cheddar râpé	Pommes de terre vapeur
Fromage blanc Bio et confiture	Cake aux pépites de chocolat du chef (lait, œuf, farine Bio)		Camembert Bio	Chou fleur Bio béchamel
Chou à la crème (lait Bio)	Nectarine (HVE)		Compote fraîche pomme-betteraves Bio du chef	Mimolette Bio
				Melon (HVE)

23-juin	24-juin	25-juin	26-juin	27-juin
			<b>Repas Végétarien</b>	
Salade de coquillettes Bio	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise		Concombres Bio vinaigrette à l'échalote	Pastèque Bio
Aiguillettes de poulet sauce aigre douce (s/viande : nuggets de blé)	Filet de saumon (MSC) sauce aurore		Galette végétarienne Bio du chef sauce tomate	Boulettes de bœuf Bio sauce orientale (s/viande : boulettes végétariennes)
Petits pois aux carottes Bio	Cœur de blé Bio		Riz Bio	Semoule Bio
Chanteneige Bio	Epinards Bio à la béchamel		Mousse au chocolat du chef	Légumes couscous (dont courgettes et carottes Bio)
Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine ou des Anneaux)	Saint Nectaire AOP		Nectarine (HVE)	Edam Bio
	Abricots Bio			Gaufre de Liège
30-juin	1-juil.	2-juil.	3-juil.	4-juil.
<b>Repas Végétarien</b>			<b>Repas Végétarien</b>	<b>Fish and Chips</b>
Tomates Bio vinaigrette	Thon mayonnaise		Pastèque Bio	Salade verte Bio & vinaigrette
Egréné végétal Bio façon Bolognaise	Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : beignets de calamars)		Curry de carottes Bio et de pois chiches	Filet de poisson pané (MSC) & ketchup
Pennes Bio	Gratin de pommes de terre façon Dauphinois		Boulghour Bio	Frites au four
& emmental Bio râpé	Haricots verts Bio		Gouda Bio	Donut's
Vache qui rit Bio	Coulommiers Bio		Gâteau aux poires du chef (œuf lait farine Bio)	Nectarine (HVE)
Melon (HVE)	Fromage blanc Bio et sucre			



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements