

Menus du 6 Mai au 5 Juillet 2024

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.

6-mai	7-mai	8-mai	9-mai	10-mai
Repas Végétarien Concombres Bio à la vinaigrette Curry de légumes et pois chiches Bio Semoule Bio Edam Bio Pomme Bio	Macédoine de légumes Bio à la mayonnaise Jambon blanc de porc sans nitrites (de chez Meplon) (s/viande : calmars à la romaine) Coquillettes Bio sauce béchamel Fromage blanc Bio et cassonade Gaufre de Liège (Saveur en Or)	Fête de la Victoire	Ascension	Pont de l'Ascension
13-mai	14-mai	15-mai	16-mai	17-mai
Carottes râpées Bio à la vinaigrette Boulette au bœuf Bio sauce au paprika (s/viande : filet de colin (MSC)) Pennes Bio & emmental râpé Bio Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine) Chou à la crème (lait Bio)	Repas Végétarien Pizza au fromage (dont emmental Bio) Egréné végétal de pois Bio à la provençale Boulghour Bio Courgettes Bio aux herbes Mimolette Bio Orange Bio		Ambiance de la Brousse Salade façon Kachumbarri (tomates et concomres Bio, oignons) vinaigrette au citron Aiguillettes de poulet sauce Yassa (moutarde, citron, oignons) (s/viande : boulettes végétariennes) Riz Bio Camembert Bio Cake tout chocolat du chef (lait, œuf et farine Bio) & crème anglaise	Repas Végétarien Salade de perles de pâtes Omelette Bio fraîche du chef Pommes de terre cubes Haricots verts Bio Compote fraîche pomme Bio du chef Petits beurre Bio
20-mai	21-mai	22-mai	23-mai	24-mai
	Concombre Bio vinaigrette Lasagnes au saumon (poireaux, carottes, crème, râpé) Chanteneige Bio Pomme Bio		Taboulé (semoule Bio) Sauté de porc sauce aux champignons (s/viande : filet de lieu (MSC)) Cœur de blé Bio Epinards Bio béchamel Biscuit roulé à la confiture de fraise du chef	Salade verte Bio & vinaigrette Emincé de filet de poulet sauce au Maroilles AOP (s/viande : omelette Bio du chef) Pommes de terre Bio rissolées Fromage blanc Bio et sucre Poire Bio
27-mai	28-mai	29-mai	30-mai	31-mai
Repas Végétarien Œuf dur Bio et mayonnaise Jambalaya de légumes (mélange provençal de légumes et haricots rouges Bio) Riz Bio Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine) Melon (HVE)	Tomates Bio vinaigrette balsamique Crêpinette de porc (Saveur en Or) sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes) Coquillettes Bio Coulommiers Bio Abricots Bio		Haricots verts Bio à la Grecque (fêta, tomates) Filet de colin (MSC) sauce aurore Boulghour Bio Petits pois Bio Gouda Bio Crème à la vanille du chef (lait et œuf Bio)	Repas Végétarien Salade de pommes de terre Tarte aux 2 fromages du chef (mimolette et emmental Bio) Salade verte Bio & vinaigrette Vache qui rit Bio Fraises & sucre

3-juin	4-juin	5-juin	6-juin	7-juin
Betteraves Bio vinaigrette à la framboise Sauté de bœuf sauce aux oignons (s/viande : filet de lieu (MSC)) Fusillis Bio & emmental râpé Bio Nectarine (HVE) Gaufre de Liège (Saveur en Or)	Pastèque Bio Filet de poisson pané (MSC) & citron Chou fleur Bio béchamel Pommes de terre cubes Camembert Bio Fromage blanc Bio et miel		Concomres Bio vinaigrette persillée Rôti de porc sauce moutarde (s/viande : nuggets de blé) Flageolets Label Rouge aux pommes de terre à la tomate St Morêt Bio Cake à la fleur d'oranger du chef (lait œuf farine Bio)	Repas Végétarien Œuf dur Bio et mayonnaise Galette végétarienne Bio du chef sauce au curry Semoule Bio aux petits légumes Mimolette Bio Compote pomme Bio fraîche du chef
10-juin	11-juin	12-juin	13-juin	14-juin
Pizza au fromage (dont emmental Bio) Filet de lieu (MSC) sauce nantua Pommes de terre rondelles Haricots verts Bio Saint Nectaire AOP Abricots Bio	Melon (HVE) Jambon blanc de porc sans nitrites (de chez Meplon) (s/viande : calmars à la romaine) Purée de pommes de terre au lait Bio Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine) Chou à la crème au chocolat (lait Bio)		Repas Végétarien Carottes Bio râpées vinaigrette échalotes Goyère Bio au fromage du chef Courgettes Bio à la Provençale Edam Bio Gâteau aux poires du chef (œuf lait farine Bio)	Tomates Bio mozzarella à la vinaigrette Sauté de poulet sauce au pesto (s/viande : boulettes végétariennes) Pennes Bio Brie Bio Banane Bio
17-juin	18-juin	19-juin	20-juin	21-juin
Repas Végétarien Concomres Bio vinaigrette persillée Carottes et pois chiches Bio sauce aux épices Semoule Bio Pont l'Evêque AOP Fromage blanc Bio nature et sucre	Roulade de porc (de chez Meplon) (s/viande : œuf dur mayonnaise) Filet de colin (MSC) et crevettes façon Paëlla Riz aux petits pois Bio Nectarine (HVE) Petits beurre Bio		Wrap Party Courgettes crues Bio râpées à la vinaigrette Galette wrap Garniture poulet curry (s/viande : thon mayonnaise) Salade verte Bio & vinaigrette Saint Morêt Bio Smoothie fraise-banane-pomme Bio du chef (lait Bio)	Repas Végétarien Pastèque Bio Gnocchis de pommes de terre Bio à la crème fromagère Epinards Bio à la béchamel Mimolette Bio Tarte aux abricots du chef (lait Bio)
24-juin	25-juin	26-juin	27-juin	28-juin
Betteraves Bio vinaigrette Saucisse de filet de poulet sauce forestière (s/viande : nuggets de blé) Cœur de blé Bio Chanteneige Bio Pomme Bio	Repas Végétarien Œuf dur Bio et mayonnaise Gratin d'aubergines et courgettes Bio à la Provençale Riz Bio Edam Bio Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)		Tomates Bio vinaigrette-Basilic Sauté de porc sauce au poivre (s/viande : galette végétarienne du chef) Boulghour Bio Brocolis Bio béchamel Brie Bio Mousse au chocolat blanc du chef	Melon (HVE) Lasagnes au bœuf Bio du chef (s/viande : lasagnes aux légumes Bio du chef) Compote fraîche pomme Bio fruits rouges du chef Gaufre de Liège (Saveur en Or)
1-juil.	2-juil.	3-juil.	4-juil.	5-juil.
Repas Végétarien Concomres Bio vinaigrette à la ciboulette Bolognaise végétarienne (égréné de pois Bio) Fusillis Bio & râpé Bio Fromage blanc Bio et cassonade Chou à la crème au spéculoos (lait Bio)	Pizza au fromage Bio Crêpinette de porc (Saveur en Or) sauce façon Marengo (s/viande : filet de colin (MSC)) Pommes de terre cubes au jus Carottes Bio Gouda Bio Abricots Bio		Salade de perles de pâtes Merguez Bio sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes) Semoule Bio Légumes couscous (dont courgettes et carottes Bio) Coulommiers Bio Pastèque Bio	Menu Vacances d'été ! Salade verte Bio & vinaigrette Nuggets de poulet & ketchup (s/viande : nuggets de poisson) Pommes noisettes Cookie aux pépites de chocolat du chef (lait, farine et œuf Bio) Nectarine (HVE)

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements