



# Menus du 8 Novembre au 17 Décembre 2021

## RESTAURANT SCOLAIRE DE FACHES-THUMESNIL

Légende :



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

8-nov.	9-nov.	10-nov.	11-nov.	12-nov.	29-nov.	30-nov.	1-déc.	2-déc.	3-déc.
	<b>Repas Végétarien</b>		Férié					<b>Repas d'Automne</b>	<b>Repas Végétarien</b>
Crêpinette de porc (Saveur en Or) sauce tomate (s/viande : omelette Bio) Purée de pommes de terre et de panais Bio Maasdam Bio Ananas Bio	Velouté de butternut Bio Lentilles Bio sauce à l'indienne Riz de Camargue IGP Pomme Bio	Céleris râpés Bio rémoulade Bolognaise de bœuf Bio (s/viande : bolognaise de soja) Pennes Bio Fromage blanc Bio au sucre		Filet de lieu (MSC) sauce aux épices Semoule Bio Carottes Bio au curcuma Tomme noire IGP Entremet (œuf et lait Bio) à la vanille	Emincé de filet de poulet sauce crème aux champignons (s/viande : omelette Bio) Macaronis Bio Edam Bio Pomme Bio	Pâté de campagne Label Rouge (s/viande : œuf dur Bio et mayonnaise) Filet de merlu (MSC) sauce aurore Pommes de terre cubes Gratin de chou fleur Bio Yaourt fermier sucré (de la Ferme de la Clarine)	Velouté de petits pois Bio Blanquette de veau (s/viande : filet de lieu (MSC)) Riz Bio Carottes Bio Entremet (œuf et lait Bio) au chocolat	Salade automnale (frisoline de la Ferme du Mélantois, dès de gouda Bio) vinaigrette à la pomme Chipolatas Label Rouge (s/viande : calamars à la romaine) Purée de pommes de terre Bio, patates douces, potiron Bio Clémentine Bio	Céleris râpés Bio rémoulade Tarte au fromage Bio Salade verte Bio et vinaigrette Compote fraîche pomme Bio cannelle
15-nov.	16-nov.	17-nov.	18-nov.	19-nov.	6-déc.	7-déc.	8-déc.	9-déc.	10-déc.
			<b>Repas Voyage à Hawaï</b>	<b>Repas Végétarien</b>			<b>Repas de Noël - ALSH</b>	<b>Repas Végétarien</b>	
Carottes râpées Bio vinaigrette aux agrumes Estouffade de bœuf à la provençale (s/viande : pané fromager) Flageolets (Label Rouge) aux pommes de terre Yaourt fermier sucré (de la Ferme de la Clarine)	Dès de jambon (de chez Meplon) façon Carbonara (s/viande : boulettes végétariennes) Coquillettes Bio Coulommiers Bio Clémentine Bio	Roulade (de chez Meplon) (s/viande : œuf dur Bio mayonnaise) Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare Gratin de pommes de terre et de potiron Bio Compote fraîche pomme Bio	  Emincé de filet de poulet sauce Shoyu (soja, oignon, ail, gingembre, paprika, cassonade) (s/viande : filet de merlu (MSC)) Riz Bio jaune Haricots verts Bio Vache qui rit Bio Hawaï cake du chef (œuf, lait et farine Bio) à l'ananas et à la coco	Potage de légumes Bio Omelette fraîche Bio maison Potatoes et sauce barbecue Salade verte Bio et vinaigrette Banane Bio	Bolognaise de bœuf Bio (s/viande : bolognaise de soja) Torsades Bio Emmental Bio Kiwi Bio	Œufs durs Bio mayonnaise Rôti de porc sauce au miel (s/viande : nuggets de blé) Boughour Bio Haricots verts Bio à l'échalote Banane Bio	Croisillon au fromage Sauté de poulet sauce au spéculoos (s/viande : filet de merlu (MSC)) Pommes rôties Roulé à la confiture de fruits rouges	Velouté de carottes Bio Omelette fraîche Bio maison Gratin de lingots du Nord (Label Rouge) à la tomate Fromage blanc Bio sucré aux copeaux de chocolat	Filet de poisson pané (MSC) sauce ketchup Riz de Camargue IGP Epinards Bio à la crème Brie Bio Entremet (œuf et lait Bio) au caramel
22-nov.	23-nov.	24-nov.	25-nov.	26-nov.	13-déc.	14-déc.	15-déc.	16-déc.	17-déc.
	<b>Repas Végétarien</b>				<b>Repas Végétarien</b>				<b>Repas de Noël</b>
Betteraves Bio à la vinaigrette Sauté de dinde Label Rouge sauce basquaise (s/viande : galette végétarienne) Riz de Camargue IGP Orange Bio	Pizza au fromage (emmental Bio) Curry de carottes et pois chiches Bio Semoule Bio Fromage blanc Bio au coulis de fruits rouges	Rôti de porc sauce moutarde (s/viande : omelette Bio) Boughour Bio Brocolis Bio persillés Gouda Bio Ananas Bio	Lasagnes de bœuf Bio maison (s/viande : lasagnes de saumon (MSC)) Salade verte Bio et vinaigrette Camebert Bio Compote fraîche pomme biscuitée Bio	Velouté de potiron Bio Filet de poisson meunière (MSC) Petits pois Bio au jus Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive Pudding (œuf, lait et pain Bio) aux raisins secs	Gnocchis de pommes de terre Bio à la crème fromagère Brocolis Bio à l'origan Mimolette Bio Orange Bio	Endives de la Ferme du Mélantois vinaigrette au fromage blanc Filet de colin (MSC) sauce au citron Fusillis Bio Ananas Bio	Velouté de panais Bio Sauté de bœuf sauce aux oignons (s/viande : pané fromager) Lentilles Bio aux pommes de terre Yaourt fermier (de la Ferme de la Clarine) au miel	Goulash de porc (s/viande : galette végétarienne sauce tomate) Semoule Bio Carottes Bio au thym Vache qui rit Bio Compote fraîche pomme Bio	Feuilleté saucissé (s/viande : croisillon au fromage) Emincé de filet de poulet sauce marrons et pain d'épices (s/viande : filet de lieu (MSC)) Pommes rôties Bûche de Noël maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.