

Menus du 27 Février au 14 Avril 2023

COLLEGE JEAN ZAY DE FACHES-THUMESNIL

Légende :



LABELLISE



REGIONAL

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.

27-févr.	28-févr.	1-mars	2-mars	3-mars
Potage de légumes Bio	Œuf dur Bio et mayonnaise		Chou fleur Bio sauce cocktail	Repas Végétarien Betteraves Bio à la vinaigrette
Coquillettes Bio façon Carbonara <small>(s/viande : coquillettes Bio au saumon)</small>	Filet de poisson pané (MSC) et citron		Aiguillettes de poulet sauce aux épices <small>(s/viande : boulettes végétariennes)</small>	Tarte aux 2 fromages (emmental et mimolette Bio)
& emmental râpé Bio	Pommes de terre vapeur		Semoule Bio	Salade verte Bio et vinaigrette
Chanteneige Bio	Epinards Bio à la crème		Carottes Bio	Entremet à la vanille du chef (œuf et lait Bio)
Pomme Bio	Fromage blanc Bio nature et coulis de fruits		Edam Bio	Poire Bio
	Galettes au beurre Bio		Pudding aux pépites de chocolat du chef (pain, lait, œuf Bio)	
6-mars	7-mars	8-mars	9-mars	10-mars
Repas Carnaval Salade arlequin (carottes et céleri Bio, radis, maïs)	Concombres Bio vinaigrette balsamique		Taboulé (semoule Bio)	Repas Végétarien Quiche aux légumes (lait et œuf Bio)
Vatapa du Brésil (cubes de lieu (MSC) , crevettes tomates, oignons, paprika, lait de coco)	Sauté de poulet sauce aux champignons <small>(s/viande : galette végétarienne)</small>		Rôti de porc sauce brune <small>(s/viande : calamars à la romaine)</small>	Parmentier de soja Bio (pommes de terre Bio)
Riz Bio	Boullghour Bio		Lentilles Bio	Salade verte Bio et vinaigrette
Emmental Bio	Haricots verts Bio Mimolette Bio		Pommes de terre cubes Brie Bio	St Morêt Bio
Gaufre liégeoise aux perles de sucre (Saveur en Or)	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)		Compote fraîche pomme Bio biscuitée du chef	Orange Bio
13-mars	14-mars	15-mars	16-mars	17-mars
Céleri râpé Bio rémoulade	Repas Végétarien Betteraves Bio à la vinaigrette persillée		Œuf dur Bio et mayonnaise	Velouté de légumes Bio
Emincé de filet de poulet sauce au Pavé du Nord <small>(s/viande : filet de colin (MSC))</small>	Paëlla végétarienne (petits pois et pois chiches Bio , tomates, poivrons, oignons)		Chipolatas Label Rouge <small>(s/viande : pané fromager)</small>	Bolognaise de bœuf Bio <small>(s/viande : bolognaise de thon)</small>
Frites	Riz Bio		Brocolis Bio à la crème	Fusillis Bio
Camembert Bio	Gouda Bio		Cœur de blé Bio	Chou à la crème (lait Bio)
Poire Bio	Fromage blanc Bio et cassonade		Vache qui rit Bio	Banane Bio
			Cake à la vanille du chef (lait, farine, œuf Bio)	
20-mars	21-mars	22-mars	23-mars	24-mars
Repas Végétarien	Concombres Bio vinaigrette		Carottes râpées Bio vinaigrette	Repas Breton Pâté de campagne Label Rouge <small>(s/viande : surimi mayonnaise)</small>
Tarte aux brocolis Bio (lait et œuf Bio)	Sauté de porc sauce à la moutarde <small>(s/viande : boulettes végétariennes)</small>		Omelette Bio fraîche du chef	Marmite de colin (MSC) façon Cotriade (oignons, carottes, pommes de terre, fumet de poisson)
Curry de carottes et pois chiches Bio	Macaronis Bio		Epinards Bio à la crème	Pommes de terre vapeur
Semoule Bio			Pommes de terre rissolées Bio	Chou fleur Bio béchamel
Saint Nectaire AOP	Mimolette Bio		Emmental Bio	Far breton nature du chef (lait, œuf, farine Bio)
Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)	Pomme Bio		Orange Bio	Kiwi Bio

27-mars	28-mars	29-mars	30-mars	31-mars
Carottes râpées Bio vinaigrette	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise		Chou blanc Bio vinaigrette, dès de fromage	Taboulé (semoule Bio)
Chili con carne (égrené de bœuf et haricots rouges Bio , maïs, poivrons, tomates) <small>(s/viande : chili sin carne)</small>	Jambon blanc de porc <small>(s/viande : nuggets de blé)</small>		Filet de merlu (MSC) sauce façon nantua	Sauté de poulet à la crème <small>(s/viande : galette végétarienne)</small>
Riz Bio	Coquillettes Bio et sauce tomate		Boullghour Bio	Haricots verts Bio Pommes de terre cubes
Fromage blanc Bio nature et miel	Emmental râpé Bio		Petits pois Bio	Coulommiers Bio
Gaufre liégeoise aux perles de sucre (Saveur en Or)	Chou à la crème (lait Bio)		Chanteneige Bio	Entremet au spéculoos du chef (lait et œuf Bio)
3-avr.	4-avr.	5-avr.	6-avr.	7-avr.
Repas Végétarien	Kiwi Bio		Repas de Pâques Thon mayonnaise & biscotte	Salade verte Bio, croûtons et vinaigrette
Tarte au fromage Bio (lait et œuf Bio)	Potage à la tomate Bio		Mijoté de bœuf au thym <small>(s/viande : filet de merlu (MSC))</small>	Rôti de porc sauce aux oignons <small>(s/viande : calamars à la romaine)</small>
Œufs durs Bio Florentine	Poisson blanc meunière (MSC) sauce tartare		Pommes de terre noisette	Purée de pommes de terre et de carottes Bio
Epinards Bio béchamel	Riz Bio		Salade verte Bio & vinaigrette	Pont l'Evêque AOP
Cœur de blé Bio	Brocolis Bio à la crème		Brie Bio	Compote fraîche pomme Bio du chef
Gouda Bio	Vache qui rit Bio		Tartelette au chocolat blanc du chef	
Orange Bio	Poire Bio			
10-avr.	11-avr.	12-avr.	13-avr.	14-avr.
	Radis et beurre		Concombres Bio râpés façon Bulgare	Repas Végétarien Pizza au fromage (emmental Bio)
	Lasagnes de bœuf <small>(s/viande : lasagnes au saumon)</small>		Emincé de filet de poulet sauce orientale <small>(s/viande : boulettes végétariennes)</small>	Riz Bio cantonnais végétarien (carottes, petits pois, dès d'omelette Bio) sauce aigre douce
Férial			Semoule Bio	Entremet au chocolat du chef (lait Bio)
	St Morêt Bio			Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)
	Pomme Bio		Banane Bio	Kiwi Bio

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

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