

# Menus du 8 Novembre au 17 Décembre 2021

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