

Menus du 3 Janvier au 10 Février 2023

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.
 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-janv.	3-janv.	4-janv.	5-janv.	6-janv.
				Epiphanie Repas Végétarien
	Céleri râpé Bio rémoulade		Tartelette au fromage (lait et œuf Bio)	Œuf dur Bio à la mayonnaise
	Hachis Parmentier de bœuf Bio (pommes de terre Bio) (s/viande : parmentier de soja Bio)		Rôti de porc Label Rouge sauce brune (s/viande : filet de colin (MSC))	Carottes et pois chiches Bio à l'orientale
	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)		Riz Bio	Semoule Bio
	Orange Bio		Haricots verts Bio	Edam Bio
			Chanteneige Bio	Edam Bio 
			Entremet au caramel du chef (œuf et lait Bio)	Galette des rois aux pommes 
9-janv.	10-janv.	11-janv.	12-janv.	13-janv.
	Repas Burger			Repas Végétarien
Betteraves Bio vinaigrette	Endives à la vinaigrette		Velouté de carottes Bio	Pizza au fromage (dont emmental Bio)
Filet de poisson meunière (MSC) & mayonnaise	Pain burger & steak haché (s/viande : poisson pané (MSC))		Sauté de poulet sauce aux champignons (s/viande : boulettes végétariennes)	Omelette Bio fraîche du chef
Pommes de terre au jus	Cheddar, ketchup 		Macaronis Bio	Boulghour Bio
Petits pois Bio	Pommes de terre rissoles Bio		Cake aux poires du chef (lait œuf et farine Bio)	Epinards Bio à la crème
Mimolette Bio	St Morêt Bio		Ananas Bio	Chou à la crème (lait Bio)
Fromage blanc Bio nature et cassonade	Clémentine Bio			Banane Bio
16-janv.	17-janv.	18-janv.	19-janv.	20-janv.
			Repas Végétarien	
Haricots verts Bio vinaigrette	Betteraves Bio vinaigrette à la framboise		Potage de légumes Bio	Tarte aux épinards Bio (lait œuf Bio)
Sauté de bœuf aux carottes façon Bourguignon (s/viande : galette végétarienne)	Aiguillettes de poulet sauce au curry (s/viande : filet de merlu (MSC))		Quiche au poireau (lait, œuf, emmental Bio)	Filet de colin (MSC) sauce au citron
Pommes de terre vapeur	Pennes Bio		Salade verte Bio & vinaigrette	Purée de potiron et de pommes de terre Bio
Gouda Bio	Yaourt fermier sucré (Ferme de la Clarine)		Gaufre de liège (Saveur en Or)	Pont l'Evêque AOP
Pomme Bio	Kiwi Bio		Compote fraîche pomme Bio biscuitée du chef	Poire Bio

23-janv.	24-janv.	25-janv.	26-janv.	27-janv.
Repas Végétarien			Repas Nouvel an chinois	
Velouté de brocolis Bio au fromage fondu	Carottes râpées Bio vinaigrette au citron		Nem aux légumes	Chou blanc Bio vinaigrette à la pomme
Bolognaise de soja Bio	Sauté de porc façon Goulash (s/viande : filet de lieu (MSC))		Emincé de filet de poulet sauce aigre douce (s/viande : boulettes végétariennes)	Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare
Coquillettes Bio & râpé Bio	Semoule Bio		Riz Bio façon Cantonnais (petits pois Bio, omelette Bio)	Pommes de terre au jus
Edam Bio	Fromage blanc Bio et sucre		Mimolette Bio	Haricots verts Bio
Orange Bio	Banane Bio		Cake à la noix de coco (lait œuf farine Bio)	Brie Bio
				Kiwi Bio
30-janv.	31-janv.	1-févr.	2-févr.	3-févr.
			Repas Végétarien Chandeleur	
Tartelette au fromage (lait et œuf Bio)	Betteraves Bio vinaigrette ciboulette		Œuf dur Bio et mayonnaise	Potage de légumes Bio
Sauté de dinde Label Rouge façon Blanquette (s/viande : filet de colin (MSC))	Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : nuggets de blé)		Gratin de pommes de terre au fromage à raclette	Waterzoi de poisson blanc (MSC)
Riz Bio	Fusillis Bio & sauce tomate		Salade verte Bio & vinaigrette	Boulghour Bio aux petits légumes
Carottes Bio	Camembert Bio		Ananas Bio	Chanteneige Bio
Saint Nectaire AOP	Clémentine Bio		Crêpe et sucre	Entremet au chocolat du chef (lait Bio)
Pomme Bio				
6-févr.	7-févr.	8-févr.	9-févr.	10-févr.
	Repas "Fajitas"		Repas Végétarien	Repas Végétarien
Céleri râpé Bio rémoulade	Carottes râpées Bio vinaigrette		Taboulé (semoule Bio)	Rillettes de poisson blanc (MSC)
Chipolatas Label Rouge sauce aux oignons (s/viande : calamars à la romaine)	Galette Wrap		Omelette Bio fraîche du chef	Lasagnes de lentilles Bio aux carottes Bio
Purée de pommes de terre au lait Bio	Aiguillettes de poulet sauce tomate poivrons épicés (s/viande : haricots rouges mais tomate poivrons épicés)		Riz Bio jaune	Salade verte Bio & vinaigrette
Cookie Bio chocolat	Emmental râpé Bio		Chou fleur Bio à la crème	
Orange Bio	Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)		Saint Morêt Bio	Coulommiers Bio
	Poire Bio		Compote fraîche pomme Bio du chef	Banane Bio