

Menus du 24 Février au 4 Avril 2025

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.

24-févr.	25-févr.	26-févr.	27-févr.	28-févr.	17-mars	18-mars	19-mars	20-mars	21-mars
Repas Végétarien Œuf dur Bio & mayonnaise Gratin de gnocchis de pommes de terre Bio à la crème Haricots verts Bio Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine) Gaufre de Liège	Carottes Bio râpées vinaigrette échalotes Crêpinette de porc (Saveur en Or) sauce tomate (s/viande : boulettes végétariennes) Pennes Bio & emmental râpé Bio Vache qui rit Bio Pomme		Repas Végétarien Velouté de potimarron Bio Galette végétarienne Bio du chef sauce aux épices Boulghour Bio Chou fleur Bio béchamel Mimolette Bio Banane Bio	Pizza au fromage (dont emmental Bio) Filet de lieu (MSC) sauce nantua Petits pois Bio Cœur de blé Bio Saint Nectaire AOP Crème biscuitée du chef (lait et œuf Bio)	Potage carottes Bio Bolognaise de bœuf Bio (s/viande : bolognaise à légrené végétal) Torsades Bio & emmental Bio râpé St Morêt Bio Pomme	Céleri râpé Bio rémoulade Chipolatas Label Rouge (s/viande : nuggets de poisson) & ketchup Pommes noisettes Salade verte Bio et vinaigrette Fromage blanc Bio et confiture Petits beurre Bio		Repas Végétarien Haricots verts Bio à la Grecque (fêta, olives) vinaigrette huile d'olive Omelette Bio fraîche du chef sauce aux herbes Brocolis Bio à la béchamel Cœur de blé Bio Mimolette Bio Pudding aux pépites de chocolat du chef (pain lait et œuf Bio)	Pâté de campagne Label Rouge (s/viande : œuf dur Bio et mayonnaise) Filet de lieu (MSC) sauce au citron Boulghour Bio Petits pois Bio Chou à la crème (lait Bio) Poire
3-mars	4-mars	5-mars	6-mars	7-mars	24-mars	25-mars	26-mars	27-mars	28-mars
	Mardis Gras Salade verte Bio & vinaigrette Filet de poisson pané (MSC) sauce tartare Emincé de poireaux à la béchamel Pommes de terre cubes Camembert Bio Beignet au chocolat		Repas Végétarien Velouté de légumes Bio Boulettes végétarienne sauce au curry Coquillettes Bio Ananas Bio Cake à la fleur d'oranger du chef (lait œuf farine Bio)	Céleri râpé Bio rémoulade Rôti de porc sauce brune (s/viande : nuggets de blé) Lingots du Nord Label Rouge aux pommes de terre à la tomate Chanteneige Bio Compote fraîche pomme poire Bio du chef	Repas Végétarien Pizza au fromage (emmental Bio) Jambalaya de légumes (piperade tomates poivrons oignons et haricots rouges Bio) Riz Bio Chanteneige Bio Orange Bio	Thon mayonnaise Sauté de poulet sauce au paprika (s/viande : filet de colin (MSC)) Haricots verts Bio Semoule Bio Gouda Bio Ananas Bio		Repas Végétarien Betteraves Bio vinaigrette à la ciboulette Parmentier d'égrené végétal Bio (pois, fèves Bio et pommes de terre) Coulommiers Bio Yaourt fermier aromatisé (Ferme de la Clarine)	Menu Savoyard Salade verte Bio et vinaigrette Coquillettes Bio façon Croziflette (lardons, oignons, fromage à tartiflette) (s/viande : coquillettes Bio façon Croziflette sans lardons) Pomme Gâteau de Savoie du chef (farine et œuf Bio)
10-mars	11-mars	12-mars	13-mars	14-mars	31-mars	1-avr.	2-avr.	3-avr.	4-avr.
Taboulé (semoule Bio) Dos de colin (MSC) sauce tomate Riz Bio Epinards Bio à la béchamel Gouda Bio Clémentine Bio	Velouté de brocolis Bio Emincé de filet de poulet sauce aux champignons (s/viande : filet de lieu (MSC)) Gratin de pommes de terre façon Dauphinois Fromage blanc Bio et sucre Kiwi Bio		Menu Rose Radis à croquer & beurre Jambon blanc de porc (de chez Meplon) (s/viande : calamars à la romaine) Purée de pommes de terre et de betteraves lait Bio Vache qui rit Bio Compote fraîche pomme Bio fruits rouges du chef	Repas Végétarien Salade verte Bio & vinaigrette Lasagnes de légumes Bio à la Provençale du chef Brie Bio Mousse au chocolat du chef	Potage à la tomate Bio Saucisse de filet de poulet sauce aux oignons (s/viande : boulettes végétariennes) Lentilles aux carottes Bio Fromage blanc Bio et cassonade Kiwi Bio	Œuf dur Bio et mayonnaise Filet de colin (MSC) sauce aurore Riz Bio Courgettes Bio à la provençale Edam Bio Banane Bio		Repas Végétarien Carottes râpées Bio à la vinaigrette Omelette Bio fraîche du chef & sauce au curry Pommes de terre Epinards Bio béchamel Brie Bio Crème à la vanille du chef (lait et œuf Bio)	Repas Végétarien Concombres Bio à la vinaigrette Tarte aux 2 fromages (emmental et mimolette Bio) Salade verte Bio et vinaigrette Gaufre de Liège Compote fraîche pomme Bio biscuitée du chef

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements

*Aide UE à destination des écoles