

Menus du 24 Février au 4 Avril 2025

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



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements



*Aide UE à destination des écoles