



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi





	15/12/25	16/12/25	17/12/25	18/12/25	19/12/25
HORS D'ŒUVRES	Potage tomates vermicelles	Salade de chou blanc aux noix	Salade de carottes râpées au cumin	Repas de fin d'année : Velouté de potimarron au parmesan	Pizza aux fromages
PLATS DU JOUR	Aiguillette de poulet local rôti	Gratin de pâtes au cabillaud	Steak haché de bœuf	Rôti de dinde farcie	Omelette préparée par nos soins
SAUCE	sauce aigre douce	béchamel	sauce aux poivres	sauce aux morilles	sauce tomate
SUBSTITUTION	Emincé végétal		Poisson pané	Saumon	
SAUCE	sauce aigre douce		sauce au citron	sauce au beurre blanc	
GARNITURES	Petits pois et carottes	Fromage râpé	Endives braisées	Poêlée festive aux légumes d'hiver	Ratatouille maison aux légumes de saison
	Riz créole		Ecrasé de pommes de terre locales	Pomme dauphine	Risetti
DESSERTS	Kiwi	Compote tous fruits	Mousse citron	Bûche pâtissière	Yaourt fermier local

Menus validés par le Service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord, sous réserve de disponibilité des produits et de conditions météorologiques favorables à la livraison des produits locaux. Voir la liste de nos producteurs locaux ci-après. Les informations sur la qualité des produits sont mises à jour sur vos menus quotidiens affichés dans nos restaurants afin de refléter au mieux les commandes réceptionnées.



Les chefs de Mille et Un Repas du Nord privilégient l'approvisionnement en produits frais et locaux. Pour votre information, durant l'année scolaire 2024-2025, voici la moyenne de consommation dans nos restaurants :

 73% de produits frais	 28% de produits locaux
--	---