

# Au menu cette semaine dans votre restaurant



**Lundi**



**Mardi**

**Mercredi**

**Jeudi**

**Vendredi**



	17/11/25	18/11/25	19/11/25	20/11/25	21/11/25
<b>HORS D'ŒUVRES</b>	Velouté de Chou-Fleur	Quiche Lorraine	Feuilleté au fromage fondant	Céleri rémoulade au curry	Betteraves rouges locales et dés de mimolette
<b>PLATS DU JOUR</b>	Crème de saumons	Escalope de volaille local	Couscous de boulettes et merguez locales	Jambon grillé local	Emincé de porc au spèculoos
<b>SAUCE</b>	à l'ANETH	sauce Forestière aux champignons frais locaux	Sauce orientale	sauce au POIVRE vert	sauce spèculoos
<b>SUBSTITUTION</b>		Galette végétale	Couscous aux pois chiche	Beignet de calamar	Emincé végétal
<b>SAUCE</b>		sauce Forestière aux champignons frais locaux	Sauce orientale	ketchup maison	
<b>GARNITURES</b>	Fromage râpé	Poêlée Forestière	Légumes couscous préparés par nos soins	Carottes vichy	Brocolis à la crème
	Pâtes locales	Cœur de blé tendre et savoureux	Semoule fine	Gratin dauphinois	riz
<b>DESSERTS</b>	pomme local bio	Ile flottante	CLEMENTINES	Yaourt fermier local	Moelleux aux poires et CHOCOLAT

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**