

Au menu cette semaine dans votre restaurant



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



	01/12/25	02/12/25	03/12/25	04/12/25	05/12/25
HORS D'ŒUVRES	Macédoine mayonnaise	PANAIS rémoulade aux pommes	Velouté de courge BUTTERNUT	Bruschetta au fromage	Fromage frais à tartiner ail et fines herbes
PLATS DU JOUR	TARTIFLETTE de volaille	Rougail de saucisse	Pêche du jour	Pasta'party Sauce au choix	Emincé de volaille local
SAUCE		sauce Rougail	crème de poireaux	Sauce aux fromages ou Sauce curry aux légumes	crème à la moutarde
SUBSTITUTION	Tartiflettes	Rougail de poisson			Galette végétale
SAUCE		sauce Rougail			crème à la moutarde
GARNITURES	Salade de mâche	Poêlée de légumes du Rougail	Poêlée de choux	Fromage râpé par nos soins	Gratin de choux fleur
		Riz créole	Semoule	Pâtes locales	Pommes de terre locales au persil
DESSERTS	Salade de fruits frais parfumée aux agrumes	Yaourt fermier local	Tiramisu au spéculoos	ORANGE	POMME locale

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