



La semaine du 20 octobre au 24 octobre 2025




Semaine des saveurs : Au revoir les idées reçues !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Même pas peur du vert	Le Poisson, c'est dégoûtant !	Mystère croquant	Les Épices, c'est trop fort !	Les Légumes en Dessert, jamais !
HORS D'ŒUVRE	Betteraves rouges Bio et vinaigrette balsamique IGP	Tomate locale et mozzarella, vinaigrette au basilic	Repas asiatique : Soupe miso réconfortante aux légumes de saison et tofu	Concombre Tzatziki	Pain perdu au Maroilles AOP
PLATS DU JOUR	Bolognaise de boeuf	Quiche aux fromages	Wok de volaille local émincée	Filet de poisson frais (selon arrivage)	Sauté de porc local
SAUCE	aux tomates fraîches et locales		sauce aigre douce	sauce Vallée d'Auge (crème, cidre, moutarde, échalote)	façon carbonnade Flamande
SUBSTITUTION	Bolognaise de thon		Wok de légumes et oeufs brouillés		Gratin de moules
SAUCE	aux tomates fraîches et locales		sauce aigre douce		sauce au beurre d'ail
GARNITURES	Pâtes		Riz Bio créole	Ecrasé de pommes de terre locales	Pommes sautées
	Fromage râpé	Salade verte locale	Petits pois	Haricots verts à l'ail	Salade verte locale
DESSERTS	Fromage blanc sucré au miel	Salade de fruits frais parfumée au pamplemousse	Gâteau à la noix de coco, préparé par nos soins	Crème dessert fermière locale au chocolat	Tarte aux sucres

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 consommation de votre restaurant :

 74% de produits frais	 32% de produits locaux
---	--