



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



	24/11/25	25/11/25	26/11/25	27/11/25	28/11/25
HORS D'ŒUVRES	Velouté de BROCOLIS et fromage fondu	Carottes râpées et ANANAS	Salade de mâche vinaigrette au CIDRE	Tranche de mimolette	Saucisson à l'ail local et condiment SV : Œuf dur mayonnaise
PLATS DU JOUR	Crêpinettes de porc local	Omelette préparée par nos soins	Blanc de poulet local grillé	Filet de lieu frais	Chili con carne
SAUCE	sauce moutardée	sauce tomate et basilic	sauce barbecue maison	crème au cidre	sauce aux épices douces
SUBSTITUTION	Finger mozzarella		Filet de colin meunière		Chili sin carne
SAUCE	sauce moutardée		sauce barbecue maison		sauce aux épices douces
GARNITURES	Haricots verts persillés	Fromage râpé	Purée de patate douce	Fondue de poireaux	Poêlée HARICOTS ROUGES et maïs
	Pommes rissolées locales	Pâtes locales	Pommes vapeur	Boulgour parfumé	Riz pilaf
DESSERTS	Pomme au four sauce au caramel	Yaourt brassé fermier local	Crème dessert fermière locale	Ananas à la VANILLE	Mousse au 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