



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



	03/11/25	04/11/25	05/11/25	06/11/25	07/11/25
HORS D'ŒUVRES	Velouté de POTIMARRON	Duo de chou rouge et pommes locales	Potage aux légumes d'automne	Céleri rémoulade au fromage blanc	Salade verte croûtons et Maïs
PLATS DU JOUR	Bolognaise de bœuf local	Sauté de poulet local	Flamiche au Maroille AOP	Filet de poisson	Sauté de porc
SAUCE	aux tomates local	sauce aigre douce		sauce moutarde à l'ancienne	façon carbonnade Flamande
SUBSTITUTION	Bolognaise de légumes	Œufs brouillés			Filet de colin
SAUCE	aux tomates locales	Sauce aigre douce			sauce au beurre blanc
GARNITURES	Fromage râpé par nos soins	Petits pois et carottes	Salade verte locale	Fondue de poireaux bio	Poêlée de carottes bio
	Pâtes	Riz créole		Purée de pommes de terre locales	Pommes sautées
DESSERTS	Fromage blanc local sucré au miel	Salade de fruits frais parfumée à la CANNELLE	Gaufre au sucre	Crème dessert fermière locale au chocolat	Moelleux au chocolat préparé par nos soins

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
--	---