

Au menu cette semaine dans votre restaurant

mille
et un
repas
du nord

Cappelle



Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi



Vendredi

	12/01/26	13/01/26	14/01/26	15/01/26	16/01/26
HORS D'ŒUVRES	potage potiron bio	Babybel	Duo de betteraves rouges et pommes locales	Carottes bio Vinaigrette Balsamique	Potage de chou fleur Bio
PLAT DU JOUR	Carbonara	Sauté de poulet local	haché de veau	Omelette bio au fromage	Saute de porc local Asiatique
SAUCE	sauce Carbonara	à la provençale	sauce moutarde à l'ancienne	coulis de tomates basilic	Sauce Asiatique
SUBSTITUTION	Carbonara de légumes	nugget de blé	boulette de pois chiche	Omelette bio au fromage	Ileu à l'Asiatique
SAUCE	sauce Carbonara	à la provençale	sauce moutarde à l'ancienne	coulis de tomates basilic	Sauce Asiatique
GARNITURES	Fromage râpé	Brocolis à la crème bio	Carottes vichy	Salade verte bio locale	Julienne de légumes
	Tagliatelles bio	Boulgour parfumé	Purée de pommes de terre bio locales	Pomme noisette	Riz cantonais
DESSERTS	banane	Fromage blanc local sucré au miel	Gaufre au sucre	mousse au chocolat	Galette des rois maison

ZéroGaspil

Menus valides 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 l'ensemble de nos restaurants :



75% de produits frais



29% de produits locaux