

Au menu cette semaine dans votre restaurant



Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi



Vendredi



	19/01/26	20/01/26	21/01/26	22/01/26	23/01/26
HORS D'ŒUVRES	Toast au chèvre et miel	Pizzas aux fromage maison	Houmous de betteraves rouges	Potage à la tomates et vermicelle	Coleslaw bio
PLAT DU JOUR	Crème de saumons	Tartiflette aux légumes	Sauté de porc au caramel	Rougail de saucisse	Blanc de poulet local grillé
SAUCE	Sauce à l' aneth	Sauce tartiflette	sauce caramel	Sauce tomates	sauce barbecue maison
SUBSTITUTION	Crème de saumons	Tartiflette aux légumes	Lasagne aux légumes	Rougail de saucisse végétale	Émince végétal bio au caramel
SAUCE	Sauce à l' aneth	Sauce tartiflette	sauce caramel	Sauce tomates	sauce barbecue maison
GARNITURES	Fromage râpé	Salade verte Vinaigrette	légumes de saison	Haricots à la tomate et carottes	Gratin de chou-fleur bio
	Spaghettis bio	Pomme de terre bio	Gratin Dauphinois	Riz	Semoule bio
DESSERTS	Compote poires bio	Liégeois au chocolat	Salade de fruits frais maison parfumée aux agrumes	Yaourt fermier local	Cookie maison



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

