

Au menu cette semaine dans votre restaurant



Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi



Cappelle

Vendredi

	26/01/26	27/01/26	28/01/26	29/01/26	30/01/26
HORS D'ŒUVRES	Cake tomate et comté maison	Carottes bio Vinaigrette à la vergeoise	Feuilleté au fromage fondant	Mortadelle et cornichons	Menu Carnaval Soupe à l'oignons bio
PLAT DU JOUR	Cordon bleu de volaille frais	Rôti de porc local	Hachis parmentier maison au bœuf local	Paëlla de la mer	carbonade flamande
SAUCE	Sauce tomate	sauce Forestière	Vinaigrette au miel	Sauce Espagnole	sauce carbonade
SUBSTITUTION	cordon végétal	Omelette bio au fromage	Brandade de poisson	Paëlla de la mer	mijoté de saumon
SAUCE	Sauce tomate	sauce Forestière	Salade verte bio Vinaigrette au miel	Sauce Espagnole	sauce carbonade
GARNITURES	Fromage râpé	Haricot beurre à la crème	salade verte bio		Carottes à la crème
	Risetti	Rösti de pommes de terre	purée bio	Riz	Potatoes bio
DESSERTS	duo de kiwi	Fromage blanc au coulis de fruits rouges	Liégeois au chocolat	Pain perdu	Belgnets au sucre

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 et 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
--	---

