

Au menu cette semaine dans votre restaurant



Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi



Vendredi



	02/02/26	03/02/26	04/02/26	05/02/26	06/02/26
HORS D'ŒUVRES	Macédoine de légumes	levillé hot-dog	cèleri rémoulade blo au curry	crème de courgette bio	terrine de campagne SV : rillettes de saumon
PLAT DU JOUR	Escalope de Poulet local	gratin de pâte à l'italienne végétal	Emincé de porc local au spéculoos	chipolatas local	rôti de dinde local
SAUCE	sauce au curry	sauce napolitaine	sauce spéculoos	sauce aux oignons bio	sauce à l'orange
SUBSTITUTION	galette de lentille à la tomate	gratin de pâte à l'italienne végétal	Emincé végétal au spéculoos	chipolatas local végétal	Beignet de calamar
SAUCE	sauce au curry	sauce napolitaine	sauce spéculoos	sauce aux oignons bio	sauce à l'orange
GARNITURES	duo de brocolis et chou-fleur	Salade verte bio Vinaigrette à la vergoise	ratatouille	Haricot vert à l'ail	Petit pois à la française
	semoule bio	Penne bio	Pomme vapeur bio	purée de patate douce bio	Pomme de terre rôti
DESSERTS	pomme bio	Crème dessert fermière locale au chocolat	Mousse citron	clémentines	crêpes au sucre



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 l'ensemble de nos restaurants :



75% de produits frais



29% de produits locaux