

Au menu cette semaine dans votre restaurant



Lundi

Mardi

Mercredi



Jeudi



Vendredi

	05/01/26	06/01/26	07/01/26	08/01/26	09/01/26
HORS D'ŒUVRES	Macédoine de légumes	Mimolette	Bruschetta fromage	Velouté de Carotte	cèleri rémoulade
PLAT DU JOUR	Bolognaise de bœuf bio	Dos de colin	Crêpinettes de porc local	Aiguillette de poulet	Merguez local/boulette agneau
SAUCE	aux tomates	sauce au curry	sauce au Maroilles AOP	sauce aux champignons	Sauce orientale
SUBSTITUTION	Bolognaise de légumes bio	Dos de colin	Finger mozzarella	gratin aux pommes de terre bio de ma grand-mère	Falafels/ merguez végétale
SAUCE	aux tomates locales	sauce au curry	sauce au Maroilles AOP	sauce aux champignons	Sauce orientale
GARNITURES	Fromage râpé	Epinaud à la béchamel	Petits pois et carottes	Haricot vert à l'ail	légumes couscous bio
	spaghetti bio	Riz	Cœur de blé tendre et savoureux	Pomme de terre sautées bio	semoule bio
DESSERTS	pomme bio	Crème dessert fermière locale au chocolat	salade de fruits maison	crème brûler	clémentines bio



Menus validés par le Service Diététique & Nutrition de Milla 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 réfléchir 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
---	--

