



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



	10/11/25	11/11/25	12/11/25	13/11/25	14/11/25
HORS D'ŒUVRES	Macédoine de légumes	Férial	Salade de betteraves rouges MIMOSA	Potage Parmentier	Carottes râpées, vinaigrette à l'ORANGE
PLATS DU JOUR	Cordon bleu de volaille frais		Filet de Poisson Meunière	Bolognaise végétale	Hachis parmentier maison au bœuf local
SAUCE	sauce tomatée		sauce Tartare maison	aux légumes de saison	
SUBSTITUTION	cordon bleu végétal				Brandade maison gratinée
SAUCE	sauce tomatée				
GARNITURES	Ratatouille maison aux légumes de saison		Epinards crémeux	Fromage râpé	Jeunes pousses croquantes en vinaigrette
	Pâtes BIO locales		Pomme de terre rôties locales	Spaghettis	Purée maison aux pommes de terre locales et lait local
DESSERTS	Compote pommes et poires		Banane sauce chocolat	Panna cotta au fruits rouge	Pain perdu au caramel beurre salé

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 nos restaurants :



73% de produits frais



28% de produits locaux