

Au menu cette semaine dans votre restaurant



La semaine du 27 octobre au 31 octobre 2025



Semaine des saveurs : Au revoir les idées reçues !

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Même pas peur du vert	Le Poisson, c'est dégoûtant !	Mystère croquant	Les Épices, c'est trop fort !	Les Légumes en Dessert, jamais !
HORS D'ŒUVRE	Mimolette	Pêche au thon	Tomate mimosa	Pastèque	Braderie de Lille : Gratin de Moules
PLATS DU JOUR	Fricassée de volaille	Paëlla Royale	Poisson pané	Lasagnes aux légumes d'été	Aiguillette de poulet local
SAUCE	sauce au paprika		sauce au citron		sauce au Maroilles
SUBSTITUTION	Fricassée de poissons	Paëlla végétarienne			Fricassée de poissons
SAUCE	sauce au paprika				à la Dieppoise
GARNITURES	Semoule	Riz jaune	Pâtes Bio		Frites au four
	Poêlée de légumes	Petits légumes	Epinards à la crème	Salade verte Bio	Fondue de poireaux
DESSERTS	Fruit de saison	Mousse au citron	Compote de pommes Bio	Donuts	Ch'tiramisu

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 consommation de votre restaurant :

74% de produits frais	32% de produits locaux
-----------------------	------------------------