

Au menu cette semaine dans votre restaurant



Lundi



Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



	08/12/25	09/12/25	10/12/25	11/12/25	12/12/25
HORS D'ŒUVRES	Tarte aux fromages	Salade d'ENDIVES et oignons frits	Houmous de pois chiche	Rouleau de jambon et fromage ail et fines herbes SV : Rillettes de saumon	Potage aux carottes
PLATS DU JOUR	Paupiette de porc local	Filet de colin	Lasagnes aux petits légumes d'hiver	Boulettes d'agneau	Nuggets de poulet
SAUCE	sauce au Maroilles AOP	sauce aux agrumes		sauce orientale	sauce mayonnaise
SUBSTITUTION	Filet de colin d'Alaska			Boulettes de soja	Nuggets de blé
SAUCE	sauce au Maroilles AOP			sauce orientale	sauce mayonnaise
GARNITURES	Fromage râpé	EPINARDS à la béchamel	Salade verte locale	Légumes couscous préparés par nos soins	Haricots verts à l'ail
	Pâtes locales	Riz pilaf		Semoule	Potatoes
DESSERTS	Compote de coings	Poire locale	PUDDING maison aux pépites de chocolat	Quartiers d'orange	Fromage blanc à la vergeoise

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