

ZéroGaspil **Au menu cette semaine dans votre restaurant**



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi

	14/09/26	15/09/26	16/09/26	17/09/26	18/09/26
HORS D'ŒUVRE	Betteraves & concombre vinaigrette	Salade de carottes & pois chiche	Rillettes de thon mayonnaise	Concombre à la crème	Charcuterie
	Salade iceberg	Salade iceberg	Salade iceberg	Salade iceberg	Salade iceberg
PLAT DU JOUR	Paupiette de dinde	Carbonara	Quiche Lorraine	Poulet basquaise	Alguillette pané
SAUCE	Moutarde				Ketchup
SUBSTITUTION	Filet de poisson	Carbonara de poisson	Filet de poisson	Filet de saumon	Oeufs brouillés
SAUCE	Moutarde		Crème	Oseille	
GARNITURES	Petits pois	Poêlée de légumes	Brocolis à la tomate	Courgettes	Haricot carotte
	Céréales	Farfallas	Purée	Riz	Pommes noisettes
LAITAGES	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
DESSERTS					
	Mousse chocolat	Danuf's sucre	Fromage blanc	Liégeois vanille	Fruit au sirop
	Corbeille de Fruits	Corbeille de Fruits	Corbeille de Fruits	Corbeille de Fruits	Corbeille de Fruits

Menus valides par le Service Diététique Et 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 reçues.

Les chefs de Mille et Un Repas du Nord privilégient l'approvisionnement en produits frais et locaux. Pour votre information, durant l'année scolaire 2025-2026, voici la moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :

 75% de produits frais	 29% de produits locaux
--	---