ZéroGaspil

Au menu cette semaine dans votre restaurant

Mille repas de nous

Saint-Remy

Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

	02/11/26	03/11/26	04/11/26	05/11/26	06/11/26
HORS D'ŒUVRE	Macédoine de légumes	Carotte râpée		Salade de maïs et thon	Saucisson à l'ail
	Betteraves rouges	Chou rouge		Céleri rave	Surimi mayonnaise allégé
	Salade verte	Salade verte		Salade verte	Salade verte
PLAT DU JOUR	Boulette de dinde	Pilon de poulet		Escalope viennoise	Sauté de porc
SAUCE	Poivre	Thym		Tomate	Crème
SUBSTITUTION	Filet de poisson	Filet de poisson		Filet de poisson	Omelette
SAUCE	Aneth	Thym		Tomate	***
GARNITURES	Julienne de légumes	Choux fleurs		Potimarron rôti	Brocolis
	Pâtes	Frites		Riz	Pdt vapeur
LAITAGES	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
DESSERTS	Compote liégeoise	Liégeois chocolat		Gâteau roulé à la fraise	Mousse chocolat
	Corbeille de Fruits	Corbeille de Fruits		Corbeille de Fruits	Corbeille de Fruits

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 diététiques 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 2025-2026, voici la moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :

75% de produits frais	29% de produits locaux