



Lundi

Mardi



Mercredi



Jeudi

Vendredi

	14/09/26	15/09/26	16/09/26	17/09/26	18/09/26
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté aux fromages	Carotte râpée		Chou rouge râpée	Tomate vinaigrette
	Oeufs durs mayonnaise	Pomelos		Riz niçois	Coleslaw
	Salade verte	Salade verte		Salade verte	Salade verte
PLAT DU JOUR	Saucisse de Toulouse	Sauté de dinde		Lasagnes	Cordon bleu
SAUCE	Tomate	Crème épiciés			Crème ciboulette
SUBSTITUTION	Omelette	Filet de poisson		Lasagnes aux poissons	Filet de poisson
SAUCE	Tomate	Crème épiciés			Crème ciboulette
GARNITURES	Carottes	Petits pois		Courgettes	Champignons
	Lentilles / Pdt	Semoule		Pâtes	Blé
LAITAGES	Fromage	Fromage		Fromage	Fromage
DESSERTS	Yaourt aromatisé	Entremet chocolat Chantilly		Gâteau marbré	Compote pomme fraise
	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. Voici la liste de nos producteurs locaux et après, les informations sur la qualité des produits sont mises à jour sur vos menus quotidiens affichés dans nos restaurants afin de faciliter 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