

Lundi

Mardi

Mécredi

Jeudi

Vendredi

	14/09/26	15/09/26	16/09/26	17/09/26	18/09/26
HORS D'ŒUVRE	Tomate basilic	Concombre vinaigrette	Betteraves rouges vinaigrette	Melon	
	Salade iceberg	Salade iceberg	Salade iceberg	Salade iceberg	
PLAT DU JOUR	Saucisse de volaille	Chili con carne	Cordon bleu	Haut de cuisse	
SAUCE	Blanche			Tomate	
SUBSTITUTION	Filet de poisson	Chili sin carne	Omelette	Filet de poisson	
SAUCE	Blanche			Tomate	
GARNITURES	Purée	Riz	Pdt rôti	Pâtes	
	Courgette	Tomate	Carotte	Haricot beurre	
LAITAGES	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage	
DESSERTS					
	Compote de fruits	Yaourts aux fruits	Paris brest	Mousse chocolat	
	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	

Menus valides 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-jointe. Les informations sur la qualité des produits sont mises à jour sur vos menus quotidiens affichés dans nos restaurants afin de relayer 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