

Au menu cette semaine dans votre restaurant St Paul & St Nicolas

La semaine du 17 novembre au 21 novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRES	Betteraves rouges	Concombre vinaigrette	Salade de coquillettes au thon	Salade de pomme de terre piémontaise	Saucisson à l'ail
	Carottes rapées, vinaigrette aux noix	Potage légumes	Salade de maïs	Salade de céleri et pommes fruits au curry	Potage potiron
	Salade d'endives	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte
PLATS DU JOUR	Escalope viennoise	Saucisse de Toulouse	Croque Monsieur	Aiguillette de volaille coulis de tomates	Pâtes carbonara
SUBSTITUTION	Poisson pané	Cassolette de poisson	Omelette aux oignons	Filet de poisson coulis de tomates	Pâtes aux thon
ACCOMPAGNEMENTS	Coquillettes	Pomme de terre persillées	Pommes rissolées	Semoule parfumée aux douces épices	Pâtes
	Épinard à la crème	Carottes persillées	Potimarron rôti	Gratin de choux fleurs	Haricots verts
FROMAGES	Fromage / Yaourt	Fromage / Yaourt	Fromage / Yaourt	Fromage / Yaourt	Fromage / Yaourt
DESSERTS	Compote de pommes aux éclats de speculoos	Gâteau maison	Salade d'oranges à la cannelle	Mousse chocolat	Brownies maison au chocolat
	Donut's au chocolat	Smoothie aux fruits frais	Fromage blanc confiture	Poire aux amandes effilées	Salade de fruits frais
	Corbeille de Fruits	Corbeille de Fruits	Corbeille de Fruits	Corbeille de Fruits	Corbeille de Fruits

Menus Validés par le service diététique & nutrition de 1001 repas du Nord (sous réserve d'approvisionnement)

*Susceptible de permutation selon maturité des fruits

Au menu cette semaine dans votre restaurant St Paul

La semaine du 17 novembre au 20 novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRES	Crêpes emmental	Soupe de légumes	Charcuterie	Chou rouge émincé vinaigrette	
	Salade d'avocat	Salade de pois chiches, cumin et huile d'olive	Salade de soja maïs	Oeuf dur mayonnaise	
	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade verte	
PLATS DU JOUR	Poulet à la crème	Jambon braisé sauce madère	Quenelles gratinées	Hachis parmentier	
SUBSTITUTION	Filet de poisson au citron vert	Oeufs brouillés	Moules gratinées	Brandade de poisson	
ACCOMPAGNEMENTS	Riz créole	Semoule	Frites	Purée	
	Poêlée de champignons	Haricots verts persillés	Poêlée de légumes	Salade d'endives	
FROMAGES	Fromage / Yaourt	Fromage / Yaourt	Fromage / Yaourt	Fromage / Yaourt	
DESSERTS	Rocher coco	Mousse citron	Cake aux pommes	Roses des sables	
	Litchis	Salade de fruits frais	Abricots au sirop léger	Crème dessert vanille	
	Corbeille de Fruits	Corbeille de Fruits	Corbeille de Fruits	Corbeille de Fruits	

Menus Validés par le service diététique & nutrition de 1001 repas du Nord (sous réserve d'approvisionnement)

*Susceptible de permutation selon maturité des fruits