Au menu cette semaine dans votre restaurant

La semaine du 24 février au 28 février 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves mimolette	Feuilleté au fromage			Céleri rémoulade
PLATS DU JOUR	Aiguillettes de poulet	Hachis parmentier de boeuf	Sauté de boeuf	Couscous végétarien	Filet de poisson
SAUCE	sauce champignons		sauce Paprika	sauce orientale	crème au citron
GARNITURES	Riz Bio	Purée de pommes de terre locales	Pommes grenailles	Semoule BIO	Pommes vapeur locales
	Choux de Bruxelles	Salade verte	Julienne de légumes	Légumes couscous et pois chiche	Fondue de poireaux
FROMAGE			Tomme noire	Coulommiers	
DESSERTS	Compote de fruits	Yaourt fermier local	Fruit de saison	Crème dessert	Tarte aux pommes

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 quotidiens 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 2023-2024, voici la consommation de votre restaurant :

80% de produits frais	32% de produits locaux

Au menu cette semaine dans votre restaurant

La semaine du 03 mars au 07 mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Pizza au thon	Macédoine mayonnaise	Carottes et navets râpés	Salade verte vinaigrette
PLATS DU JOUR	Saucisse de Strasbourg	Sauté de dinde	Gratin de pâtes	Poisson meunière	Tartiflette
SAUCE	sauce Tomate	sauce curry	sauce fromagère	sauce Aurore	
GARNITURES	Ecrasé de pommes de terre locales	Riz pilaf	Pâtes Bio	Semoule Bio	Pommes de terre vapeur locales
	Carottes	Champignons		Haricots verts	
FROMAGE	Mimolette				
DESSERTS	Fruit de saison	Cake aux pommes	Yaourt fermier local	Fromage blanc à la confiture	Mousse au chocolat

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 quotidiens 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 2023-2024, voici la consommation de votre restaurant :

80% de produits frais	32% de produits locaux

Au menu cette semaine dans votre restaurant

La semaine du 10 mars au 14 mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Nems de légumes		Carottes râpées à l'orange	Taboulé à la menthe	
PLATS DU JOUR	Pilon de poulet local	Boulettes de boeuf	Chipolatas de poulet	Pâtes sauce poireaux et mimolette	Trophée zéro gaspil'
SAUCE	sauce beurre de cacahuètes	sauce tomate	sauce aux oignons		
GARNITURES	Pâtes	Purée de pommes de terre locales	Semoule		
	Petits pois et carottes	Salade mêlée	Choux braisés	Salade verte	
FROMAGE		Brie			
DESSERTS	Salade de fruits	Poire	Gaufre au sucre	Yaourt aux 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 quotidiens 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 2023-2024, voici la consommation de votre restaurant :

80% de produits frais	32% de produits locaux