# Au menu cette semaine dans votre restaurant

## La semaine du 01 septembre au 05 septembre 2025

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---|---|---|---|---|---|
| HORS D'ŒUVRE | Concombre Bulgares | Céleri au curry | œufs au thon | | Betteraves rouges locales à la féta |
| PLATS DU JOUR | Pâtes aux 3 fromages | Aiguillettes de poulet | Jambon grillé | Poisson pané | Carbonnade Flamande |
| SAUCE | | sauce orientale | | sauce Tartare | sauce pain d'épices |
| GARNITURES | Pâtes bio | Semoule | Purée | Riz créole | Pommes de terre Grenailles |
| | | Légumes couscous | Salade verte vinaigrette | Brunoise de légumes | Carottes |
| FROMAGE | | | | Mimolette | |
| DESSERTS | Glace | Yaourt fermier | Fruit de saison | Salade de fruits | Crème au spéculoos |

*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 |