

41

	lundi 5 octobre 2026	mardi 6 octobre 2026	mercredi 7 octobre 2026	jeudi 8 octobre 2026	vendredi 9 octobre 2026
ENTREE SCOLAIRE	Macédoine de Légumes Mayonnaise	Coleslaw	Velouté de Potiron et vache qui rit	Céleri Bio Rémoulade	Fromage fondu
PLAT SCOLAIRE	pilon de poulet Mariné ou aiguillette (MATER)	Boulette d'Agneau	Chipolatas	Bolognaise de Pois Chiches Bio	Nuggets de Poisson
SAUCE	sauce barbecue	Sauce Apicius	Sauce aux Thym	***	Sauce Estragon
FECULENT	pomme de terre quartier au thym	Risetti	Purée de Pommes de Terre	Pâtes Bio	Pomme vapeur
LEGUMES	Carottes Jeunes	Purée de potimarron	Petit Pois et Carottes	Fromage Râpé	brocolis
DESSERTS	Crêpes Sauce Chocolat	Fruit de Saison	Salade de Fruits	Panna Cotta au coulis de fruits	Crème Dessert Locale

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 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. producteurs locaux ci-après.

Les chefs de Mille et Un Repas du Nord privilégient l'approvisionnement en produits frais et locaux.

Pour votre information, durant l'année scolaire, voici la moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :



PRODUIT FRAIS : 70%



PRODUITS LOCAUX : 20%

⚠️ MERCI DE RENDRE VOS RESERVATION POUR LA SEMAINE B, AU PLUS TARD LE LUNDI DE LA SEMAINE A.