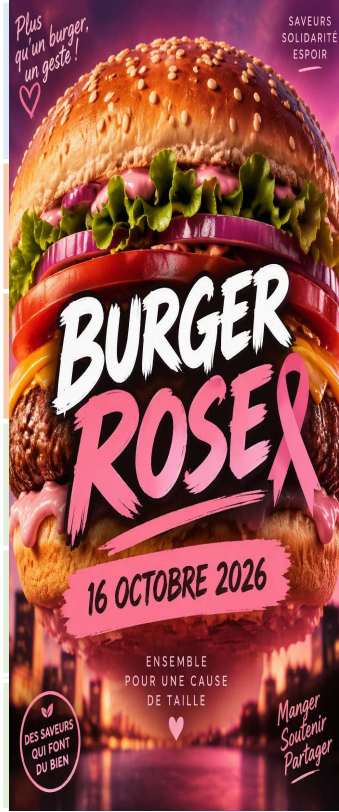


42

	lundi 12 octobre 2026	mardi 13 octobre 2026	mercredi 14 octobre 2026	jeudi 15 octobre 2026	vendredi 16 octobre 2026
ENTREE SCOLAIRE	Les légumes autrement : Velouté de carottes à l'orange et gingembre	salade de pois chiches feta et basilic	velouté de butternuts aux eclats de chataignes	Les légumes autrement : salade de bettraves tièdes aux lardelles et xeres	
PLAT SCOLAIRE	Boulette de Bœuf	Sauté de Volaille	Cordon bleu	Tajine de légumes	
SAUCE	Sauce Oignons	Sauce Curry et Lait de Coco	sauce tomates	sauce aux fruits secs	
FECULENT	Semoule bio	Coeur de Blé Bio	Frites au four ou pommes rissolées	Pommes de Terre Locales	
LEGUMES	purée courges	Petits Pois	maches	Légumes Tajine d'automne (navet long, carotte, potiron, fruits secs, citron confit)	
DESSERTS	Yaourt Fermier Local	Les légumes autrement : Carrot'cake	Fromage Blanc aux Fruits Jaunes	Pomme	

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.