

43

	lundi 19 octobre 2026	mardi 20 octobre 2026	mercredi 21 octobre 2026	jeudi 22 octobre 2026	vendredi 23 octobre 2026
ENTREE SCOLAIRE	Salade Coleslaw	Chou Blanc Bio Façon Comtoise	Concombre Vinaigrette et Féta	Salade Coleslaw	Pizza aux Fromages
PLAT SCOLAIRE	sauté de porc a la flammande	Bolognaise de Bœuf	Chipolatas	Couscous aux pois chiche	nuggets de Poisson
SAUCE	Sauce Brune	***	Sauce aux Thym	Bouillon Couscous	Sauce Blanquette
FECULENT	Boulgour	Pâtes Bio	Ecrasé de Pommes de Terre	Semoule bio	Riz Pilaf
LEGUMES	Julienne de Légumes	Fromage Râpé	Petit Pois	Légumes Couscous	legumes de cuissons
DESSERTS	Fruit de Saison	Yaourt Fermier Local	Eclair Chocolat	Mousse aux Chocolat	Salade de 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 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 ,