

44

	lundi 26 octobre 2026	mardi 27 octobre 2026	mercredi 28 octobre 2026	jeudi 29 octobre 2026	vendredi 30 octobre 2026
ENTREE SCOLAIRE	Céleri Bio Rémoulade	Mimolette Tranché	Velouté de Potiron	Coleslaw	Salami et Condiments
PLAT SCOLAIRE	pilon de poulet Mariné ou aiguillette (MATER)	Pané Fromager	Wok de Bœuf	Carbonara de Porc	Bâtonnets de Poissons
SAUCE	Sauce Cocktail	Sauce Tomate	Sauce Wok	Sauce Carbonara	Sauce Citron
FECULENT	Pommes de Terre Sautées / Frites	Cœur de Blé	Riz Cantonnais	Pâtes Bio	Pommes de Terre Locales
LEGUMES	Salade Verte	Piperade de Légumes	***	Fromage Râpé	Haricots Beurre
DESSERTS	Mousse aux Oréo	Beignet aux Pommes / Liégeois Vanille	Fruit de Saison	Crème Dessert Local	Compote de Pommes Bio

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.