	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	02/11/2026	03/11/2026	04/11/2026	05/11/2026	06/11/2026
ENTREE	Betteraves rouges Bio et vinaigrette au citron	Menu Chinois : Samoussa aux légumes	Potage aux légumes d'automne	Macédoine de légumes mayonnaise	Emmental Bio
PLAT PRINCIPAL	Bolognaise de bœuf	Sauté de poulet local	Sauté de porc	Flamiche au Maroilles AOP	Filet de poisson
SAUCE PRINCIPALE	sauce tomate	sauce au caramel	façon carbonnade Flamande		sauce moutarde à l'ancienne
GARNITURES	Pâtes Bio	Riz Bio cantonais végétarien	Purée de pommes de terre Bio locales	Vinaigrette	Pommes sautées Bio
	Fromage râpé		Poêlée de carottes bio	Salade verte Bio	Fondue de poireaux bio
DESSERT	Fromage blanc Bio sucré au miel	Salade de fruits frais parfumée à la CANNELLE	Gaufre au sucre	Moelleux au chocolat préparé par nos soins	Fruit de saison

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'approvisonnement en produits frais et locaux.
Pour votre information, durant l'année scolaire 2024-2025, voici la moyenne de consommation dans nos restaurants :

73% de produits frais	18% de produits locaux