Au menu cette semaine dans votre restaurant

La semaine du 11 novembre au 15 novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Velouté poireaux PDT LOCALE	Carottes BIO rapées vinaigrette aux agrumes	Salade de lentilles corail BIO	Saucisson à l'ail
PLATS DU JOUR		Nugget de poulet	Welsh végétarien	Saucisse d'antan LOCALE	Filet de poisson MSC
SAUCE		Ketchup		sauce Barbecue	sauce aux herbes fraîches
GARNITURES		Pâtes BIO LOCALES	Pommes rissolées LOCALES	Pommes vapeur LOCALES	Semoule BIO
		Carottes BIO au beurre	Salade BIO	Gratin de chou-fleur	Fondue de poireaux LOCAUX
FROMAGE					
DESSERTS		Yaourt fermier	Banane sauce chocolat	Compote pomme	Donuts

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'approvisionnement en produits frais et locaux.
Pour votre information, durant l'année scolaire 2023-2024, voici la consommation de votre restaurant :

80% de produits frais	32% de produits locaux

Au menu cette semaine dans votre restaurant

La semaine du 18 novembre au 22 novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves BIO mimosa	Velouté de butternut	Toast Normand		Coleslaw
PLATS DU JOUR	Filet de poulet LOCAL	Carbonade flamande LOCALE	Curry de poisson	Crème de poireaux	Cordon bleu
SAUCE	sauce tandorii				sauce tomatée
GARNITURES	Riz BIO	Pommes rôties LOCALES	Boulgour	Pâtes LOCALES	Purée de pomme de terre LOCALE
	Brocolis BIO	Salade verte	Petits pois à la française		Carottes BIO
FROMAGE				Fromage	
DESSERTS	Fruit de saison	Petits suisse aux fruits	Crème vanille	Pâtisserie "du chef"	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 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 2023-2024, voici la consommation de votre restaurant :

80% de produits frais	32% de produits locaux

Au menu cette semaine dans votre restaurant

La semaine du 25 novembre au 29 novembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Soupe de potimarron	Céléri aux pommes	Carottes au citron		Salade feta croutons
PLATS DU JOUR	Tartiflette Végétarienne aux PDT locales	Sauté de bœuf	Chipolatas de volaille LOCALE	Meunière de poisson MSC	Boulettes de poulet
SAUCE		sauce paprika		sauce Tartare	sauce à la tomate
GARNITURES	**	Pâtes BIO	Potatoes	Riz bio à l'indienne	Purée de pomme de terre LOCALE
	Salade bio	fromage rapé	Salade d'endives	Haricots verts BIO	Petits pois carottes au jus
FROMAGE				Fromage	
DESSERTS	Fruit de saison	Mousse chocolat blanc	Yaourt	Muffin chocolat	Compote de poires 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 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'approvisionnement en produits frais et locaux.
Pour votre information, durant l'année scolaire 2023-2024, voici la consommation de votre restaurant :

80% de produits frais	32% de produits locaux

Au menu cette semaine dans votre restaurant

La semaine du 02 décembre au 06 décembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw aux dés de fromage	Velouté de poireaux	Quiche fromage		Roulade jambon
PLATS DU JOUR	Sauté de dinde LOCALE	Carbonara aux lardons	Curry de lentilles	Bœuf mode	Wrap de thon
SAUCE	sauce à la crème		à la vache qui rit®		mayonnaise
GARNITURES	Boulgour aux légumes	Coquillettes bio	**	Pomme de terre au thym	Rösti de pomme de terre
	**	Champignons poélées	**	Brocolis	Salade bio
FROMAGE	DEFI ASSIETTE VIDE			Fromage	
DESSERTS	Cake pistache	Fruit de saison	Créme dessert locale	Ananas chantilly	Yaourt fermier

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 2023-2024, voici la consommation de votre restaurant :

80% de produits frais	32% de produits locaux

Au menu cette semaine dans votre restaurant

La semaine du 09 décembre au 13 décembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé	Potage à la tomate et vermicelles	Œuf mimosa	Betteraves BIO	Feuilleté fromage
PLATS DU JOUR	Pilon de poulet LOCAL	Galette de blé épinards	Sauté de porc LOCAL	Chili con carne	Filet de poisson
SAUCE		coulis de tomate	sauce au curry		sauce à l'orientale
GARNITURES	Petits pois	Purée de PDT LOCALE	Pates BIO	Riz bio	Boulgour
	Jeunes carottes	Poêlée d'antan	Fromage râpé	**	Chou-fleur
FROMAGE					
DESSERTS	Fruits de saison	Gaufre au sucre	Fromage blanc coulis de fruits	Salade de fruits	Mousse M&M's®

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'approvisionnement en produits frais et locaux.
Pour votre information, durant l'année scolaire 2023-2024, voici la consommation de votre restaurant :

80% de produits frais	32% de produits locaux

Au menu cette semaine dans votre restaurant

La semaine du 16 décembre au 20 décembre 2024

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crème de potiron parmesan	Céléri mimolette	Cake tomate et comté	MENU DE FIN D'ANNEE CHOISI PAR LES CONVIVES	Mousse de canard et condiment
PLATS DU JOUR	Cordon bleu	Bœuf bourguignon	Omelette aux herbes	0	Suprême de volaille
SAUCE				0	sauce aux cêpes
GARNITURES	Pommes rôties LOCALES	Pâtes	Purée de pomme de terre LOCALE	0	Pommes duchesse
	Poêlée de légumes	Endives braisées	Salade bio	0	Poêlée de légumes d'Antan
FROMAGE					
DESSERTS	Compote de pommes	Yaourt fermier	Crème chocolat	0	Barre chocolat poire de Nicolas Lazic

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'approvisionnement en produits frais et locaux.
Pour votre information, durant l'année scolaire 2023-2024, voici la consommation de votre restaurant :

80% de produits frais	32% de produits locaux