Au menu cette semaine dans votre restaurant

La semaine du 06 janvier au 10 janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves rouges aux échalotes	Potage de légumes, pois chiche et vache qui rit	Salade verte vinaigrette		Macédoine mayonnaise
PLATS DU JOUR	Saucisse de Strasbourg	Sauté de dinde	Assiette de charcuteries	Beignet de poisson	Gratin de pâtes
SAUCE	sauce Barbecue	sauce Forestière		sauce Tartare	sauce fromagère
GARNITURES	Pommes rissolées LOCALES	Riz pilaf	Gratin de pommes de terre locales	Semoule	
	Salade verte	Purée de courges	sauce fromage raclette	Haricots verts	
FROMAGE				Mimolette	
DESSERTS	Compote de pommes et spéculoos	Clémentine	Yaourt fermier à boire	Galette des rois maison	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 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 13 janvier au 17 janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Terrine de campagne	Carottes râpées à l'orange	Quiche aux fromages	Soupe aux choux
PLATS DU JOUR	Jambon blanc local	Rougail saucisse de poulet	Lasagnes bolognaise	Omelette aux herbes	Fishburger
SAUCE	sauce cocktail	sauce tomatée		sauce curry	sauce ketchup
GARNITURES	Pommes vapeur locales	Riz créole		Pommes sautées	Frites au four
	Salade verte	Carottes aux épices	Salade verte	Gratin de courges	Crudités
FROMAGE	Brie				
DESSERTS	Pomme au four et grenadine	Poire	Liégeois	Salade de fruits	Tarte Amandine

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 20 janvier au 24 janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Oeuf dur mayonnaise	Macédoine vinaigrette	Taboulé à l'orientale	Potage aux légumes Bio	
PLATS DU JOUR	Merguez	Nuggets de poisson	Gratin de raviolis	Tartiflette au poulet	Bolognaise de légumes
SAUCE	sauce orientale	sauce mayonnaise aux herbes		sauce fromage	
GARNITURES	Semoule	Purée de pommes de terre locales	Fromage râpé		Pâtes Bio
	Légumes couscous	Epinards à la crème	Salade verte	Salade mêlée	Fromage râpé
FROMAGE					Gouda
DESSERTS	Flan au chocolat	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Compote de fruits Bio	Gâteau marbré

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 27 janvier au 31 janvier 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Rillettes au thon		Salade de chou chinois vinaigrette au soja	Crème de courge	Pizza aux fromages
PLATS DU JOUR	Steak haché de veau	Chili sin carne	Sauté de porc local	Filet de poisson	Sauté de volaille
SAUCE	sauce échalote		sauce au caramel	sauce estragon	sauce au curry
GARNITURES	Potatoes locales	Semoule	Riz cantonais	Pâtes	Rösti de pomme de terre
	Salade verte	Poêlée d'haricots rouges	Petits pois	Chou fleur en béchamel	Salade mêlée
FROMAGE		Chèvre			
DESSERTS	Gaufre sauce chocolat	Fruit de saison	Mousse ananas et noix de coco	Beignet au chocolat	Purée pomme poire

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 03 février au 07 février 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Trio de crudités (chou, carottes, céleri) dés aux fromages		Salade composée	Céleri sauce au fromage blanc	
PLATS DU JOUR	Sauté de veau	Cassoulet Toulousain	Lasagnes aux lentilles gratinées au fromage	Bâtonnets de poisson	Carbonnade flamande
SAUCE	sauce à la flamande	sauce aux oignons		sauce béarnaise	sauce pain d'épice
GARNITURES	Pâtes	Pommes vapeur LOCALES		Riz créole	Frites au four
	Fromage râpé	Haricots blancs	Petits pois et carottes	Julienne de légumes	Salade verte
FROMAGE		Camembert			Bergues
DESSERTS	Poire au four sauce chocolat	Gaufre sauce chantilly	Yaourt fermier	Mousse au spéculoos	Crêpes au sucre

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 10 février au 14 février 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Céleri mimolette		Taboulé à l'orientale	Tarte aux champignons
PLATS DU JOUR	Boulette de bœuf	Sauté de porc LOCAL	Hot dog	Filet de poisson	Sauce bolognaise aux carottes
SAUCE	sauce provençale	sauce Forestière	sauce américaine	sauce coco curry	
GARNITURES	Semoule	Pommes grenailles	Potatoes	Riz pilaf	Pâtes
	Ratatouille d'hiver	Poêlée de carottes	Salade verte	Epinards à la crème d'ail	Fromage râpé
FROMAGE			Cantal AOP		
DESSERTS	Yaourt fermier	Donuts	Mini crêpe au sucre	Fruit de saison	Pâtisserie du chef

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 17 février au 21 février 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées aux agrumes	Salade de pâtes et dés de fromage		Potage Parmentier	Salade verte vinaigrette
PLATS DU JOUR	Rissolette de veau	Jambon blanc local	Carbonnade flamande	Filet de poisson	Duo de charcuteries
SAUCE	sauce au paprika	sauce béchamel	sauce pain d'épice	sauce Nantua	
GARNITURES	Gratin de coquillettes	Pommes vapeur LOCALES	Ecrasé de pommes de terre locales	Risetti	Pommes vapeur locales
	Poêlée de légumes	Endives au gratin	Carottes Vichy	Gratin de chou fleur	Fromage à raclette
FROMAGE			Fromage à tartiner		
DESSERTS	Fromage blanc et brisures d'Oreo	Fruit de saison	Banane sauce chocolat	Pain perdu	Mousse au spéculoos

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