Au menu cette semaine dans votre restaurant

La semaine du 17 mars au 21 mars 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 24 mars au 28 mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Rillettes au thon		Carottes râpées en vinaigrette	Crème de courge	Pizza aux fromages
PLATS DU JOUR	Steak haché de veau	Chili sin carne	Hachis parmentier	Filet de poisson	Sauté de volaille
SAUCE	sauce échalote			sauce estragon	sauce au curry
GARNITURES	Potatoes locales	Riz créole		Pâtes	Rösti de pomme de terre
	Salade verte	Poêlée d'haricots rouges	Salade verte	Fromage râpé	Salade mêlée
FROMAGE		Tomme blanche			
DESSERTS	Fruit de saison	Gaufre sauce chocolat	Mousse aux fruits	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 31 mars au 04 avril 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves rouges		Salade composée	Céleri sauce au fromage blanc	Sauce tomate façon Salsa chips de tortillas
PLATS DU JOUR	Sauté de veau	Raviolis gratinés	Lasagnes aux lentilles gratinées au fromage	Bâtonnets de poisson	Fajitas à composer
SAUCE	sauce à la Flamande	sauce tomate		sauce béarnaise	
GARNITURES	Pommes rissolées locales			Riz créole	Frites au four
	Julienne de légumes	Fromage râpé	Carottes	Haricots verts	Salade verte
FROMAGE		Camembert			
DESSERTS	Salade de fruits	Quatre quart aux pommes	Yaourt fermier	Mousse au spéculoos	Brownie mexicain et smarties

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 07 avril au 11 avril 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves mimolette	Feuilleté au fromage			Céleri rémoulade
PLATS DU JOUR	Aiguillettes de poulet	Hachis parmentier de boeuf	Sauté de boeuf	Couscous végétarien	Filet de poisson
SAUCE	sauce champignons		sauce Paprika	sauce orientale	crème au citron
GARNITURES	Riz Bio	Purée de pommes de terre locales	Pommes grenailles	Semoule BIO	Pommes vapeur locales
	Choux de Bruxelles	Salade verte	Julienne de légumes	Légumes couscous et pois chiche	Fondue de poireaux
FROMAGE			Tomme noire	Coulommiers	
DESSERTS	Compote de fruits	Yaourt fermier local	Fruit de saison	Crème dessert	Tarte aux pommes

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 14 avril au 18 avril 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Pizza au thon	Macédoine mayonnaise	Carottes et navets râpés	Salade verte vinaigrette
PLATS DU JOUR	Saucisse de Strasbourg	Sauté de dinde	Gratin de pâtes	Poisson meunière	Tartiflette
SAUCE	sauce Tomate	sauce curry	sauce fromagère	sauce Aurore	
GARNITURES	Ecrasé de pommes de terre locales	Riz pilaf	Pâtes Bio	Semoule Bio	Pommes de terre vapeur locales
	Carottes	Champignons		Haricots verts	
FROMAGE	Mimolette				
DESSERTS	Fruit de saison	Cake aux pommes	Yaourt fermier local	Fromage blanc à la confiture	Mousse au chocolat

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