Au menu cette semaine dans votre restaurant

La semaine du 21 avril au 25 avril 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Férié		Carottes râpées en vinaigrette	Taboulé à la menthe	Feuilleté hot dog
PLATS DU JOUR		Lasagnes aux légumes	Chipolatas de poulet	Sauté de porc local	Filet de poisson
SAUCE		sauce béchamel	sauce aux oignons	sauce au beurre de cacahuète	sauce citron
GARNITURES			Semoule Bio	Blé	Riz pilaf
		Salade mêlée	Ratatouille	Tomate rôtie	Epinards en branche
FROMAGE		Brie			
DESSERTS		Compote pomme fraise	Gaufre au sucre	Yaourt aux fruits	Crème dessert locale



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

1

La semaine du 28 avril au 02 mai 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Concombres en vinaigrette	Feuilleté au fromage	Férié	Assiette de crudités
PLATS DU JOUR	Aiguillettes de poulet	Boulettes d'agneau	Hachis parmentier		Filet de poisson
SAUCE	Sauce aux fines herbes	sauce orientale			Tomates basilic
GARNITURES	Tagliatelles	Semoule Bio	Purée de pommes de terre locales		Pommes vapeur locales
	Carottes	Légumes couscous frais	Salade verte		Petits pois
FROMAGE	Camembert				
DESSERTS	Fruit de saison	Yaourt fermier local	Tarte aux fraises		Compote 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'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 05 mai au 09 mai 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Courgettes râpées au curry	Rillettes au thon		Férié	Betteraves vinaigre balsamique
PLATS DU JOUR	Saucisse de Strasbourg	Bouchée à la reine	Effiloché de porc		Boulettes de soja
SAUCE	sauce Tomate	Sauce champignons	sauce barbecue		sauce au basilic
GARNITURES	Ecrasé de pommes de terre locales	Riz pilaf	Frites au four		Pâtes
	Carottes	Champignons	Crudités		Fromage râpé
FROMAGE			Emmental		
DESSERTS	Yaourt fermier local	Salade de fruits	Fruit de saison		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'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 12 mai au 16 mai 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Acras de morue		Carottes râpées à l'orange	Repas du sud Tomate mozzarella	Taboulé à l'orientale
PLATS DU JOUR	Pilon de poulet local	Lasagnes aux légumes	Chipolatas de poulet	Filet de poisson	Hachis parmentier
SAUCE	sauce yassa	sauce béchamel	sauce aux oignons	sauce Aïoli	
GARNITURES	Riz créole		Semoule	Rösti de pommes de terre	
	Courgettes sautées	Salade mêlée	Tomate rôtie	Haricots verts	Salade verte
FROMAGE		Brie			
DESSERTS	Salade de fruits	Compote	Glace	Tropézienne	Crème dessert

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