Au menu cette semaine dans votre restaurant

La semaine du 19 mai au 23 mai 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Macédoine Mayonnaise	Courgettes rapées ananas	Betteraves vinaigrette et mimolette	Poireau en vinaigrette
PLATS DU JOUR	Boulettes de Bœuf	Roulade Strasbourgeoise	Cuisse de poulet rôti	Gratin de Pommes de terre aux Légumes	Sauté de porc local
SAUCE	Tomate	Sauce Béchamel	Jus de cuisson		au Caramel
GARNITURES	Riz Bio	Pâtes Bio	Pommes Vapeur locales	Pomme de terre Locale	Nouilles
	Haricots verts	Salade verte	Petis pois carottes BIO		Julienne de légumes BIO
FROMAGE	Gouda				
DESSERTS	Fruit de Saison	Brownie	Yaourt	ile flottante Maison	Fruits 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 26 mai au 30 mai 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade haricots verts vinaigrette		Carottes rapées		
PLATS DU JOUR	Chipolatas	Paëlla Poulet Chorizo	Jambon blanc local		
SAUCE	Ketchup/Mayonnaise				
GARNITURES	Frites au four	Riz bio	Salade de pommes de terre mayonnaise		
	Salade	Poivrons	Petits légumes locaux		
FROMAGE		Brie			
DESSERTS	Yaourt	Flan Vanille	Glace vanille		

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 02 juin au 06 juin 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Rillette de porc Cornichons	Coleslaw à la Feta		Céleri rémoulade	Œufs mayonnaise
PLATS DU JOUR	Boulette de Bœuf	Bolognaise de thon	Sauté de poulet	Quiche lorraine	Burger chic'pavé
SAUCE	Jus de cuisson		Sauce Curry coco		
GARNITURES	Purée de pommes de terre locales	Pâtes bio	Riz Bio		Frites au four
	Salade de tomates ciboulette	Fromages Rapé	Carottes au Soja	Salade Vinaigrette de Xeres	Endives
FROMAGE			Tomme blanche		
DESSERTS	Crème dessert	Compote Maison	Eclair chocolat	Fruit de Saison	Glace

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 juin au 13 juin 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Tomates Vinaigrette	Macédoine mayonnaise	Toast chèvre	
PLATS DU JOUR		Nuggets de poulet	Assiette Kebab	Poisson Pané	Lasagne Bolognaise
SAUCE		sauce barbecue	sauce blanche	Sauce Tartare	
GARNITURES		Semoule	Duchesses	Pomme de terre Potatoes	
		Courgettes Poivrons Pois chiche	salade,tomates	Epinards branche	Salade Bio
FROMAGE					Coulommiers
DESSERTS		Liégeois	Banane Chantilly	Mille Feuilles Maison	Yaourt Local

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 juin au 20 juin 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Samoussa de Légumes		Pâté de foie	Concombre au curry	Duo carottes et maïs
PLATS DU JOUR	Poutine	Sauté de Bœuf Local	Pâtes 3 Fromages	Boulettes de dinde	Saucisse
SAUCE	Sauce Fromagère	carbonade flamande		Sauce aux Herbes	jus de Cuisson
GARNITURES	Frites au four	Pommes Duchesse	Pâtes BIO	Semoule	Purée de pommes de terre
		Carottes Bio	Salade de tomates	Courgettes	Compote
FROMAGE		Mimolette			
DESSERTS	Fromage Blanc sucré	Donuts au sucre	Yaourt Sucré	Fruit de Saison	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 23 juin au 27 juin 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de radis noirs et haricots verts		Duo de Melons	Taboulé au thon	feuilleté fromage
PLATS DU JOUR	cordon bleu	Omelette	Sauté de dinde	Bolognaise de boeuf	Poulet émincé
SAUCE	sauce tomate	Ketchup/Mayonnaise	sauce champignons crème	fromage rapé	
GARNITURES	Pâtes Bio	Potatoes	Pommes de terre grenailles	Spaghettis	Nouille facon ramen
	Fromage râpé	Salade Vinaigrette de Xeres	Champignons	Carottes	Julienne de carottes
FROMAGE		Camembert			
DESSERTS	Crème dessert Chocolat	Fruit de Saison	Yaourt	Salade de fruits	Tiramisu

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 30 juin au 04 juillet 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Salade de pâtes Maïs	Carottes vinaigrette	Quiche aux fromages	chips et crudites
PLATS DU JOUR	Chili con carne	Saucisse de volaille	one pot pasta (facon cheese burger)	Poisson meunière	Barbecue
SAUCE		Sauce oignons			Chipolatas de poulet
GARNITURES	Riz	Pommes de terre sautées		Pommes vapeur	Baguette
		Salade verte		Carottes	Salade verte
FROMAGE	Emmental				
DESSERTS	fruit de saison	Panna cotta fruits rouges	Compote Maison	Salade de fruits	Donuts 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'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