Au menu cette semaine dans votre restaurant

La semaine du 07 juillet au 11 juillet 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves aux pommes			Duo de melons	Pique nique
PLATS DU JOUR	Bolognaise à la chaire à saucisse	Sauté de porc	Kebab	Quiche fromage	
SAUCE	Fromage râpé	à la Provençale	sauce blanche		
GARNITURES	Pâtes bio	Riz Bio	Frites au four		
	Carottes BIO	Courgettes/poivrons	Crudités	Salade Vinaigrette	
FROMAGE		Rouy			
DESSERTS	Yaourt	Cake aux pommes	Glace	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 14 juillet au 18 juillet 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Férié	Céleri rémoulade		Salade d'haricots verts	Pique nique
PLATS DU JOUR		Lasagne de légumes	Pilon de poulet	Chipolatas	
SAUCE			sauce mafé	jus de cuisson	
GARNITURES			Riz Pilaf	Frites au four	
		Salade Vinaigrette	Carottes	Poêlée de légumes de saison	
FROMAGE			Emmental		
DESSERTS		Compote de fruit	Banane	Yaourt	

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 21 juillet au 25 juillet 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Courgettes râpées	Tomate locale et mozzarella, vinaigrette au basilic		Concombre Tzatzíki	Pique nique
PLATS DU JOUR	Gratin de pâtes	Escalope viennoise	Bœuf sauté	Filet de poisson	
SAUCE	Sauce aux 3 fromages	coulis de tomate Basilic	sauce au curry	Béchamel	
GARNITURES	Pâtes bio	Semoule	Riz au curry	Pommes de terre vapeur	
	Fromage râpé	Salade vinaigrette	Courgettes	Petits pois au jus	
FROMAGE			Chèvre		
DESSERTS	Fruit de saison	Glace	Salade de fruits	Crème 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'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 28 juillet au 01 août 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes râpées et dés de mimolette	Pêche au thon	Pastèque	Tomate mimosa	Pique nique
PLATS DU JOUR	Carbonara	Quiche aux fromages	Boulettes de bœuf	Wrap au thon	
SAUCE	Fromage râpé		parfumées aux épices		
GARNITURES	Spaghettis		Frites au four		
	Champignons	Salade d'haricots verts	Julienne de légumes locale	carottes râpées/Maïs	
FROMAGE					
DESSERTS	Mousse de fruits	Fruit de saison	Gâteau à la noix de coco	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'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 04 août au 08 août 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Duo de melons	Saucisson ail	Samoussa de légumes		Pique nique
PLATS DU JOUR	Fricassée de volaille	Paëlla merguez	Tajine de poulet	Lasagnes aux légumes d'été	
SAUCE			sauce aux abricots secs	Béchamel	
GARNITURES	Rösti	Riz	Semoule		
	Aubergines grillées	Petits pois	Légumes tajine	Légumes locaux	
FROMAGE				Camembert	
DESSERTS	Yaourt	Fruit de saison	Gâteau à la fleur d'oranger	Pudding	

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 11 août au 15 août 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâté de foie		Céleri rémoulade et fromage	Pique nique	Férié
PLATS DU JOUR	Gratin de poisson	Emincé de porc	Kebab		
SAUCE	Béchamel	sauce Paprika Fumée	sauce blanche		
GARNITURES	Risoni tomaté	Pâtes	Frites au four		
	Haricots verts	Chou fleurs Béchamel	Crudités		
FROMAGE		Gouda			
DESSERTS	Mousse au chocolat	Fromage blanc vergeoise	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'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