Au menu cette semaine dans votre restaurant







	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	15/09/25	16/09/25	17/09/25	18/09/25	19/09/25
HORS D'ŒUVRES	Pâté de foie et cornichon		Concombre Bio vinaigrette et ciboulette	Potage Butternut	Betteraves rouges BIO en vinaigrette
PLAT DU JOUR	Fricassée de poisson	Rougail de saucisse	Nuggets de poulet	Poutine végétarienne	Quiche lorraine
SAUCE	à la Dieppoise		Sauce crème	aux oignons frits	
GARNITURES	Poêlée de champignons	Carottes Bio aux épices	Crème aux légumes Bio	Salade mêlée Bio	Carottes râpées
	Riz créole Bio	Pommes rissolées	Tagliatelles	Frites	
FROMAGE		Edam Bio			
DESSERTS	Salade de fruits	Ananas	Yaourt fermier	Pudding	Panna cotta à la fraise



ZéroGaspil

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 2024-2025, voici la moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :

75% de produits frais	29% de produits locaux

Au menu cette semaine dans votre restaurant







Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi



	22/09/25	23/09/25	24/09/25	25/09/25	26/09/25
HORS D'ŒUVRES		Salade de tomates Bio	Taboulé	Potage Parmentier	Carottes râpées aux raisins secs
PLAT DU JOUR	Carbonara	Omelette Fromagère	Pizza au Chorizo	Couscous végétal	Waterzoï de poulet local
SAUCE	aux lardons	Sauce tomate		Sauce épices orientaux	
GARNITURES	Fromage râpé	Haricots plats	Salade verte Bio	Légumes couscous pois chiche	Légumes du Waterzoï
	Pâtes Bio	Purée de pommes de terre locales		Semoule Bio	Pommes de terre
FROMAGE	Fromage local				
DESSERTS	Donuts	Mousse au chocolat	Petits fromages frais aux fruits	Crème dessert fermière	Raisin



ZéroGaspil

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 2024-2025, voici la moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :

75% de produits frais	29% de produits locaux

Au menu cette semaine dans votre restaurant







	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	29/09/25	30/09/25	01/10/25	02/10/25	03/10/25
HORS D'ŒUVRES	Feuilleté fromage	Quiche aux Fromages locaux	Salade d'endives aux noix	Mortadelle locale	
PLAT DU JOUR	Cordon bleu	Sauté de porc local	Filet de colin	Paupiette de dinde	Bolognaise de légumes
SAUCE	Sauce tomate basilic	Sauce curry	Sauce aux Agrumes	Sauce à l'oignons	Fromage râpé
GARNITURES	Courgettes	Brocoli	Epinards à la béchamel	Chou fleur	
	Pâtes Bio	Pommes vapeur	Riz Bio	Pommes de terre cubes rissolées	Spaghettis Bio
FROMAGE					Pavé affinois
DESSERTS	Fruit de saison Bio	Yaourt fermier local	Crème dessert fermière chocolat	Poire Locale	Tarte aux pommes préparée par nos soins



ZéroGaspil

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 2024-2025, voici la moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :

75% de produits frais	29% de produits locaux

Au menu cette semaine dans votre restaurant







	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	06/10/25	07/10/25	08/10/25	09/10/25	10/10/25
HORS D'ŒUVRES	Velouté de potimarron		Duo de chou rouge et pommes locales	Céleri rémoulade au fromage blanc	Octobre rose Houmous de betteraves
PLAT DU JOUR	Poulet Locale sauté	Pâtes à la Primavera	Sauté de porc	Filet de poisson frais	Haché de veau
SAUCE	Sauce aigre douce	Sauce Primavera	façon carbonnade Flamande	sauce moutarde à l'ancienne	Sauce cocktail
GARNITURES	Petits pois	Champignons, Haricots vert, Courgette	Poêlée de carottes	Trio de Carottes locales	Salade verte
	Riz créole	Pâtes	Pommes sautées	Purée de pommes de terre locales	Frites
FROMAGE		Mont des Cats			
DESSERTS	Salade de fruits frais parfumée à la cannelle	Crème dessert fermière locale au chocolat	Moelleux au chocolat Maison	Gaufre au sucre	Fromage blanc locale confiture de fraise



ZéroGaspil

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 2024-2025, voici la moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :

75% de produits frais	29% de produits locaux

Au menu cette semaine dans votre restaurant







	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	13/10/25	14/10/25	15/10/25	16/10/25	17/10/25
HORS D'ŒUVRES	Bruschetta mozzarella au pesto	Ovo verdes (œufs farcis)		Soupe aux Chicons	Toast au Camembert
PLAT DU JOUR	Ravioli de boeuf	Cassoulet Portugais	Paëlla végétarienne	Boulet de Liège	Pot-au-feu
SAUCE	Sauce tomates				
GARNITURES	Salade verte bio Pesto	Haricots rouge Bio	Petits pois	Salade verte Bio	Poireaux, carottes, Navet
	Pâtes		Riz Bio	Frites	Pomme de terre Vapeur
FROMAGE			Cures		
DESSERTS	Tiramisu	Pastel de nata	Crème catalane	Tarte au sucre	Paris-brest



ZéroGaspil

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 2024-2025, voici la moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :

75% de produits frais	29% de produits locaux