Au menu cette semaine dans votre restaurant







Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
20/10/25	21/10/25	22/10/25	23/10/25	24/10/25
Saucisson à l'ail	Potage de Courges locale	Quiche fromage	Macédoine de légumes mimosa	Pique Nique
Sauté de poulet local	Couscous de boulettes et merguez locales	Jambon grillé local	Gnocchis gratinés	
sauce Forestière aux champignons frais locaux	Sauce orientale	sauce au poivre noir	sauce Napolitaine	
Poêlée Forestière	Légumes couscous préparés par nos soins	Carottes vichy	Salade mêlée et vinaigrette	Epinards à la béchamel
Coeur de blé tendre et savoureux	Semoule Bio	Gratin dauphinois		Riz Bio
Yaourt brassé fermier local	Pomme au four sauce au caramel	Crème dessert fermière locale	Gâteau au chocolat maison	





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 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 03/11/25	Mardi 04/11/25	Mercredi 05/11/25	Jeudi 06/11/25	Vendredi 07/11/25
Céleri rémoulade		Feuilleté Saucisse	Salade verte et dés de fromage	Potage aux légumes de saison
Bolognaise Chaire à saucisse locale	Choucroute Saucisse de Francfort	Carbonade flamande	Colin d'Alaska	Chili sin carne
Emmental Râpé		Pain d'épices	sauce à la tomate	
Poivrons		Carottes	Ratatouille d'hiver	Haricots rouges/Maïs
Spaghettis Bio	Pommes Vapeur local	Frites	Purée de pommes de terre locales	Riz Bio
	Rouy			
Clémentine	Mousse Spéculoos	Yaourt fermier	Salade de fruits	Marbré au chocolat





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 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
10/11/25	11/11/25	12/11/25	13/11/25	14/11/25
	Férié	Carottes rémoulade	Quiche aux endives et chèvre	Betteraves Vinaigrette
Chipolatas de poulet		Curry de poisson	Pâtes à la crème de poireaux	Cordon bleu
Jus de Cuisson		Sauce Curry		Sauce tomate basilic
Petits pois à la française	Salade verte	Brocolis BIO	Crème de poireaux	Carottes BIO
Pommes de terre		Riz Bio	Pâtes Bio	Purée de pommes de terre locales
Emmental				
Kiwi Bio		Banane sauce chocolat	Compote de pommes	Donuts







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 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
17/11/25	18/11/25	19/11/25	20/11/25	21/11/25
Râpé de butternut	Soupe Potimarron	Crêpe au fromage		Saucisson à l'ail Local
Sauté de dinde LOCALE	Carbonara aux lardons	Curry de lentilles	Bœuf mode	Meunière de Poisson
				Sauce tartare
Poireau à la crème	Salade	Lentilles Bio	Chou fleur	Courge Rôtie
Pommes rösti	Pâtes Bio	Pommes de terre cube	Purée potiron	Boulgour bio
			Coulommiers	
Fruit de saison	Crème dessert locale	Flan à la courge et Vanille	Yaourt fermier	Poire chocolat





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 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
24/11/25	25/11/25	26/11/25	27/11/25	28/11/25
	Potage à la courge et vermicelles	Œuf mimosa	Repas de Thanksgiving	Feuilleté fromage
Filet de poisson	Omelette aux herbes	Couscous poulet	Rôti de Dinde	Suprême de volaille
Sauce Béarnaise		sauce à l'orientale	Sauce Crème	Sauce tomate
Poêlée de légumes	Epinards à la crème	poivrons navets carottes	Purée de patates douces	Endives
Frites au four	Purée local	semoule Bio	Pommes de terre Paprika	Pâtes
Fromage à tartiner			Cheddar	
Compote de pommes	Yaourt fermier	Crème chocolat	Cookies	Moelleux au chocolat





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 moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :

75% de produits frais	29% de produits locaux