Au menu cette semaine dans votre restaurant





Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
01/12/26	02/12/26	03/12/26	04/12/26	05/12/26
Coleslaw aux dés de fromage	Velouté de poireaux	Quiche aux fromages		Potage d'endives
Sauté de poulet local	Wrap de thon	Curry de lentilles	Nuggets de poulet	Carbonara aux lardons
sauce à la crème	mayonnaise	à la vache qui rit®	Sauce Cocktail	
Champignons poêlés	Salade verte bio	**	Brocolis	Fromage râpé
Cœur de blé	Rösti de pomme de terre	Riz pilaf	Pommes de terre au thym	Pâtes semi complètes
			Mont des cats	
Fruit de saison	Yaourt fermier	Crème dessert locale	Ananas chantilly	Cake pistache




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
08/12/26	09/12/26	10/12/26	11/12/26	12/12/26
Taboulé	Soupe de courge	Œuf mimosa		Feuilleté fromage
Pilon de poulet local	Galette de blé épinards	Sauté de porc local	Chili con carne	Poisson Pané
	coulis de tomate	sauce Champignons		Sauce Gribiche
Petits pois	Purée de Pommes de terre	Pates bio	Riz bio	Boulgour
Jeunes carottes	Poêlée d'antan	Fromage râpé	**	Chou-fleur
			P'tit flamand	
Fruits de saison	Gaufre au sucre	Yaourt local	Salade de fruits	Mousse M&M's®





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
15/12/26	16/12/26	17/12/26	18/12/26	19/12/26
Crème Dubarry		Cake olive et comté	Mousse de canard et condiment	Apéro jus de fruit
Cordon bleu	Omelette aux herbes	Tartiflette	Couscous Végétarien	Rôti de dinde
sauce tomate			sauce orientale	Sauce aux Marrons
Pâtes Bio	Salade bio	Salade vinaigrette	Semoule bio	Flageolets
Fromage râpé	Purée de patates douces	Pommes de terre		Röstis
	Mimolette			
Yaourt fermier	Compote de pommes et pain d'épices	Crème dessert fermière	Orange	Roulé 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
22/12/26	23/12/26	24/12/26	25/12/26	26/12/26
Feuilleté au fromage	Salade d'endives aux noix et chèvre	Potage de légumes d'Antan		
Escalope de poulet local	Rougail	Sauté de porc		
sauce crème	sauce tomate	sauce Paprika		
Jardinière de légumes	Ratatouille d'hiver	Carottes Bio		
Pommes rissolées	Riz	Pommes röstis		
Fruit de saison	Mousse au chocolat	Bûche		





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
05/01/26	06/01/26	07/01/26	08/01/26	09/01/26
Betteraves rouges aux échalotes	Potage de légumes, pois chiche et vache qui rit	Céleri rémoulade		Macédoine mayonnaise
Raviolis	Saucisse de Strasbourg	Quiche Lorraine	Beignet de poisson	Pâtes au Pesto
Sauce tomate	sauce Barbecue	fromage Raclette	sauce Tartare	Sauce pesto
Salade verte	Purée de courge	Salade vinaigrette	Haricots verts	
	Pommes rissolées		Semoule bio	Pâtes bio
			Fromage des Flandres	
Clémentine	Mousse chocolat	Yaourt fermier à boire	Galette des rois maison	Fruit de saison




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 moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :

75% de produits frais	29% de produits locaux