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
HORS D'ŒUVRE	Betteraves rouges aux échalotes	Potage de légumes, pois chiche et vache qui rit	Céleri rémoulade		Macédoine mayonnaise
SUBSTITUTION	Raviolis	Saucisse de Strasbourg	Quiche Lorraine	Beignet de poisson	Pâtes au Pesto
SAUCE	Sauce tomate	sauce Barbecue		sauce Tartare	Sauce pesto
GARNITURES	Salade verte	Purée de courge	Salade vinaigrette	Haricots verts	Parmesan
		Pommes rissolées		Semoule bio	Pâtes bio
FROMAGE				Fromage des Flandres	
DESSERTS	Clémentine	Mousse chocolat	Yaourt fermier à boire	Galette des rois préparée par nos soins	Fruit de saison

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
	12/01/26	13/01/26	14/01/26	15/01/26	16/01/26
HORS D'ŒUVRE	Potage aux légumes	Repas friterie	Carottes râpées		Soupe Minestrone
SUBSTITUTION	Jambon blanc local	Américain fricadelle	Saucisse de volaille	Beignet de poisson	Lasagnes bolognaise végétale
SAUCE	sauce cocktail	sauce ketchup ou mayonnaise	sauce Barbecue	sauce Tartare	Sauce béchamel
GARNITURES	Pommes rissolées locale	Frites	chou de Bruxelles	Semoule	Salade verte Bio
	Salade verte	Assortiment de crudités	Purée de pomme de terre locale	Epinards	
FROMAGE				Mimolette	
DESSERTS	Liégeois	Yaourt fermier local	Mousse caramel	Panna cotta coulis de fraises Tagada	Pomme au four





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
	12/01/26	13/01/26	14/01/26	15/01/26	16/01/26
HORS D'ŒUVRE	Potage aux légumes	Repas friterie	Carottes râpées		Soupe Minestrone
SUBSTITUTION	Jambon blanc local	Américain fricadelle	Saucisse de volaille	Beignet de poisson	Lasagnes bolognaise végétale
SAUCE	sauce cocktail	sauce ketchup ou mayonnaise	sauce Barbecue	sauce Tartare	Sauce béchamel
GARNITURES	Pommes rissolées locale	Frites	chou de Bruxelles	Semoule	Salade verte Bio
	Salade verte	Assortiment de crudités	Purée de pomme de terre locale	Epinards	
FROMAGE				Mimolette	
DESSERTS	Liégeois	Yaourt fermier local	Mousse caramel	Panna cotta coulis de fraises Tagada	Pomme au four





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

	19/01/26	20/01/26	21/01/26	22/01/26	23/01/26
HORS D'ŒUVRE	Oeuf dur mayonnaise	Soupe Montagnarde	Taboulé à l'orientale		Potage aux légumes Bio
SUBSTITUTION	Haché de veau	Tartiflette	Sauté de Porc	Vol au vent	Omelette
SAUCE	sauce aux oignons	Fromage a raclette	Sauce aigre douce	sauce aux champignons	
GARNITURES	Purée de carottes	Pommes de terre locale	petit pois/bambou	Frites	Pâtes Bio
	Purée de pommes de terre locales	Salade vinaigrette Balsamique	Riz	Champignons	Fondue de poireaux bio
FROMAGE				Brie	
DESSERTS	Poire	Roulé confiture de myrtille	Flan Chocolat	Salade de fruits	Yaourt Local

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





	26/01/26	27/01/26	28/01/26	29/01/26	30/01/26
HORS D'ŒUVRE	Rillettes au thon		Salade de chou chinois vinaigrette	Crème de courge	Pizza aux fromages
SUBSTITUTION	Boulette au boeuf	Chili sin carne	Poutine	Filet de poisson	Sauté de volaille
SAUCE	sauce échalote		Sauce cheddar	sauce tomate	sauce au curry
GARNITURES	Julienne de légumes	Haricots rouge/Maïs bio	Oignons frits	Chou-fleur	Salade mêlée
	Pâtes tricolores	Riz	frites	Pommes vapeur locales	Röstis
FROMAGE		Gouda			
DESSERTS	Fruit de saison	Tarte au chocolat	Mousse au sirop d'érable	Flan vanille nappé au caramel	Compote de fruits Bio





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





	02/02/26	03/02/26	04/02/26	05/02/26	06/02/26
HORS D'ŒUVRE	Trio de crudités (chou, carottes, céleri) dés aux fromages		Salade d'endives	Céleri sauce au fromage blanc	Samoussa de légumes sauce aigre douce
SUBSTITUTION	Lasagnes chair à saucisse	Cassoulet Toulousain	Hachis parmentier de boeuf	Bâtonnets de poisson	Wok aux légumes de saison
SAUCE	Béchamel			sauce béarnaise	sauce aux oignons caramélisés
GARNITURES	Fromage râpé	Haricots blancs	Salade verte	Carottes	Julienne de légumes
		Pommes vapeur LOCALES		Riz créole	Nouilles
FROMAGE		Chèvre			
DESSERTS	Gaufre sauce chocolat	Fruit de saison	Purée pomme poire	Beignet au chocolat	Mousse ananas et noix de coco





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

	09/02/26	10/02/26	11/02/26	12/02/26	13/02/26
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage		Tarte aux champignons	Taboulé à l'orientale	Carnaval de Rio Macédoine vinaigrette au pesto
SUBSTITUTION	Aiguillettes de poulet	Sauté de porc LOCAL	Saucisse grillée	Filet de poisson	Pizza aux fromages
SAUCE	sauce provençale	sauce Forestière	sauce américaine	sauce coco curry	Fromage râpé
GARNITURES	courge/carotte	salade vinaigrette	chou de Bruxelles	Brocolis	Salade verte
	Coeur de blé	Pommes de terre en cubes	Purée de pommes de terre locales	Riz créole	
FROMAGE		Camembert			
DESSERTS	Poire au four sauce chocolat	Tarte à la noix de coco	Yaourt fermier	Mousse au spéculoos	Crêpe au sucre

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