



Au menu cette semaine dans votre restaurant

Lundi

Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

| | 16/02/26 | 17/02/26 | 18/02/26 | 19/02/26 | 20/02/26 |
|---------------------|-----------------------------|----------------------|-----------------------------------|------------------------------------|----------|
| HORS D'ŒUVRE | Carottes râpées aux agrumes | Carnaval de Bailleul | Soupe à l'oignon | Potage Parmentier et fromage fondu | |
| SUBSTITUTION | Sauté de poulet | Carbonade flamande | Jambon blanc local | Filet de poisson | |
| SAUCE | sauce poivrons et crème | sauce pain d'épices | sauce béchamel | sauce Nantua | |
| GARNITURES | | Carottes Vichy | Endives en gratin | Gratin de chou-fleur | |
| | Frites au four | Tortis | Ecrasé de pommes de terre locales | Risetti | |
| FROMAGE | | Cantal AOP | | | |
| DESSERTS | Yaourt fermier | Panini au chocolat | Compote pomme poire | 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 |
|---|--|



Au menu cette semaine dans votre restaurant

Lundi

Mardi



Mercredi



Jeudi


Vendredi



| | 23/02/26 | 24/02/26 | 25/02/26 | 26/02/26 | 27/02/26 |
|---------------------|----------------------------------|---|--|---------------------------------|----------|
| HORS D'ŒUVRE | Betteraves rouges aux échalotes | Feuilleté au fromage | Poireaux vinaigrette et dés de fromage | | |
| SUBSTITUTION | Aiguillettes de poulet | Hachis parmentier à la chair à saucisse | Sauté de boeuf | Couscous végétarien | |
| SAUCE | sauce champignons | | sauce Paprika | sauce orientale | |
| GARNITURES | Choux de Bruxelles | Salade verte | Julienne de légumes | Légumes couscous et pois chiche | |
| | Riz Bio | Purée de pommes de terre locales | Pommes grenailles | Semoule BIO | |
| FROMAGE | | | | Fromage de Bergues | |
| DESSERTS | Fromage blanc et brisures d'Oreo | Fruit de saison | Banane sauce chocolat | Pain perdu | |



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 |
|--|---|



| | 02/03/26 | 03/03/26 | 04/03/26 | 05/03/26 | 06/03/26 |
|--------------|------------------|-----------------|-----------------------------------|------------------------------|------------------------------------|
| HORS D'ŒUVRE | Salade d'endives | | Macédoine mayonnaise | Carottes et navets râpés | Salade verte vinaigrette |
| SUBSTITUTION | Carbonara | Sauté de dinde | Saucisse de Strasbourg | Poisson meunière | Tartiflette végétarienne |
| SAUCE | | sauce curry | sauce Tomate | sauce Aurore | |
| GARNITURES | Fromage râpé | Champignons | Carottes locales | Haricots verts | Poireaux béchamel/salade verte myo |
| | Pâtes Bio | Riz pilaf | Ecrasé de pommes de terre locales | Semoule Bio | Pommes de terre vapeur locales |
| FROMAGE | | Camembert | | | |
| DESSERTS | Fruit de saison | Cake aux pommes | Yaourt fermier local | Fromage blanc à la confiture | Crème dessert au chocolat |



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





Au menu cette semaine dans votre restaurant

Lundi

Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

| | 09/03/26 | 10/03/26 | 11/03/26 | 12/03/26 | 13/03/26 |
|---------------------|-------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------|---|
| HORS D'ŒUVRE | Nems de légumes | Crème aux poireaux et fromage fondu | Feuilleté au fromage | | Trophée Zéro Gaspil' Velouté de chou fleur et fromage fondu |
| SUBSTITUTION | Filet de lieu noir | Boulettes de boeuf | Chipolatas de poulet | Pâtes sauce poireaux et mimolette | Sauté de poulet au pain d'épices |
| SAUCE | sauce moutardée | sauce tomate | sauce aux oignons | | façon carbonade |
| GARNITURES | Petits pois et carottes | Ratatouille de saison | Choux braisés | Salade mêlée | Salade verte Bio |
| | Riz créole | Boulgour | Purée de pommes de terre locales | | Frites au four |
| FROMAGE | | | | Fromage local | |
| DESSERTS | Crème dessert fermière | Fruit de saison | Mousse au chocolat | Compote de fruits Bio | Crumble aux pommes spéculoos |



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 |
|---|--|



Au menu cette semaine dans votre restaurant

Lundi

Mardi



Mercredi





Jeudi

Vendredi

| | 16/03/26 | 17/03/26 | 18/03/26 | 19/03/26 | 20/03/26 |
|---------------------|-----------------------|-----------------------|-------------------------------|------------------------|-----------------------------------|
| HORS D'ŒUVRE | Oeuf dur mayonnaise | Macédoine vinaigrette | Taboulé à l'orientale | Potage aux légumes Bio | |
| SUBSTITUTION | Pilon de poulet | Nuggets de poisson | Gratin de raviolis | Tartiflette | Bolognaise de bœuf |
| SAUCE | sauce orientale | Sauce tartare | | sauce fromage | sauce tomate |
| GARNITURES | Légumes couscous | Epinards à la crème | Salade verte | Salade mêlée | Fromage râpé |
| | Semoule BIO | Potatoes | Fromage râpé | | Pâtes Bio |
| FROMAGE | | | | | Fromage fondu ail et fines herbes |
| DESSERTS | Gaufre sauce chocolat | Fruit de saison | Mousse ananas et noix de coco | Purée pomme poire | Beignet au chocolat |



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 |
|--|---|