



Au menu cette semaine dans votre restaurant

Lundi

Mardi



Mercredi



Jeudi





Vendredi

	06/04/26	07/04/26	08/04/26	09/04/26	10/04/26
HORS D'ŒUVRE	Férié	Houmous de pois chiche	Pizza au Jambon		Feuilleté Saucisse
SUBSTITUTION		Pâtes aux fromages	Poisson meunière	Aiguillettes de poulet	Rôti de porc
SAUCE		Béchamel	Sauce tartare	Tomate basilic	sauce à la moutarde
GARNITURES		Poêlée de légumes de saison	Pommes grenailles	Riz pilaf	Pommes vapeur locales
			Julienne de légumes	Poêlée Basquaise	Fondue de poireaux
FROMAGE				Coulommiers	
DESSERTS		Fromage frais aromatisé aux fruits	Fruit de saison	Crème dessert	Ch'tiramisu



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

	13/04/26	14/04/26	15/04/26	16/04/26	17/04/26
HORS D'ŒUVRE		Velouté aux poireaux	Pizza au fromage	Macédoine vinaigrette	
SUBSTITUTION	Saucisse de Strasbourg	Sauté de dinde	Gratin de pâtes	Poisson meunière	
SAUCE	sauce Tomate	sauce curry	sauce fromagère	sauce Aurore	
GARNITURES	Ecrasé de pommes de terre locales	Riz pilaf	Pâtes Bio	Semoule Bio	
	Carottes	Champignons à la crème		Haricots verts	
FROMAGE	Mimolette				
DESSERTS	Fruit de saison	Cake aux pommes	Mousse au chocolat	Fromage blanc à la confiture	



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

	20/04/26	21/04/26	22/04/26	23/04/26	24/04/26
HORS D'ŒUVRE	Concombre vinaigrette		Feuilleté au fromage	Oeuf dur mayonnaise	
SUBSTITUTION	Chipolatas	Cordon bleu de dinde	Hachis parmentier	Filet de poisson	
SAUCE	jus de cuisson	sauce tomate		sauce basilic	
GARNITURES	Pomme de terre grenaille	Pâtes Bio		Pommes persillées	
	Petits pois et carottes	Salade mêlée	Salade verte ou d'endives	Epinards à la crème	
FROMAGE		Brie			
DESSERTS	Salade de fruits	Poire	Gaufre au sucre	Yaourt fermier	



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

	27/04/26	28/04/26	29/04/26	30/04/26	01/05/26
HORS D'ŒUVRE	Cœuf dur mimosa	Macédoine vinaigrette	Saucisson à l'ail	Potage aux légumes Bio	
SUBSTITUTION	Gratin de raviolis	Nuggets de poisson	Merguez	omelette aux fromage	Bolognaise de légumes
SAUCE		sauce mayonnaise aux herbes	sauce orientale	sauce tomate	
GARNITURES	Fromage râpé	Pommes de terre persillées	Semoule	Rosti de pommes de terre	Pâtes Bio
	Salade verte	Epinards à la crème	Légumes couscous	Mâche	Fromage râpé
FROMAGE					Gouda
DESSERTS	Flan au chocolat	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Compote de fruits Bio	Gâteau marbré



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

	23/03/26	24/03/26	25/03/26	26/03/26	27/03/26
HORS D'ŒUVRE	Macédoine mayonnaise	Potage Saint Germain	Betteraves rouges et féta	Carottes râpées vinaigrette à l'orange	Journée du fromage
SUBSTITUTION	Sauté de poulet	Chili sin carne	Rôti de porc	Filet de poisson	Pizza aux 3 fromages
SAUCE	sauce échalote		Sauce moutarde	sauce tomate	
GARNITURES	Salade verte	Poêlée d'haricots rouges	Carottes	Fromage râpé	Salade verte Bio
	Frites au four	Riz pilaf	Purée de pommes de terre locales	Pâtes Bio	
FROMAGE					BRIE
DESSERTS	Compote de fruits	Yaourt fermier local	Fruit de saison	Tarte Amandine	cheesecake



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

	30/03/26	31/03/26	01/04/26	02/04/26	03/04/26
HORS D'ŒUVRE		Piémontaise mimosa	Oeuf dur mayonnaise	Carottes rémoulade	Feuilleté au fromage fondant
SUBSTITUTION	Aiguillettes de poulet	Quiche aux légumes	Jambon blanc	Bolognaise chair a saucisse et boeuf	Brandade de poisson
SAUCE	sauce tomate		sauce basilic		
GARNITURES	Ratatouille de saison	Salade verte	Poireaux	Fromage râpé	Salade mêlée
	Pâtes Blo		Riz créole	Spaghettis	
FROMAGE	Fromage fondu Vache picon				
DESSERTS	Gâteau à l'ananas	Fruit de saison/ bananabread	Tarte aux pommes	Compote de fruits/bananabread	Crème dessert fermière 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
---	--