



Au menu cette semaine dans votre restaurant

Lundi

Mardi



Mercredi



Jeudi



Vendredi

	04/05/26	05/05/26	06/05/26	07/05/26	08/05/26
HORS D'ŒUVRE	Salade de radis roses		Carottes râpées en vinaigrette	Crème de cresson	
SUBSTITUTION	Sauté de porc	Chili sin carne	Hachis parmentier	Filet de poisson	
SAUCE	sauce aux oignons			sauce estragon	
GARNITURES	Potatoes locales	Riz créole		Pâtes	Rösti de pomme de terre
	Salade verte	Poêlée d'haricots rouges	Salade verte	Fromage râpé	Salade mêlée
FROMAGE		Tomme blanche			
DESSERTS	Fruit de saison	Gaufre sauce chocolat	Mousse aux fruits	Beignet au chocolat	



Menus validés par le Service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord, sous réserve de disponibilité des produits et de conditions météorologiques favorables à la livraison des produits locaux. Voir la liste de nos producteurs locaux ci-après.

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



11/05/26

12/05/26

13/05/26

14/05/26

15/05/26

HORS D'ŒUVRE

Betteraves rouges

Salade composée

SUBSTITUTION

Rissollette de veau

Sauce aux 3 fromages

saucisse de poulet

SAUCE

sauce à la Flamande

sauce tomate

GARNITURES

Pommes rissolées locales

Pâtes Bio

Carottes

Riz créole

Pommes persillées

Julienne de légumes

Fromage râpé

pomme duchesse

Courgettes

Poêlée de légumes

FROMAGE

Camembert

DESSERTS

Quatre quart aux pommes

Salade de fruits maison

Yaourt fermier

Menus validés par le Service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord, sous réserve de disponibilité des produits et de conditions météorologiques favorables à la livraison des produits locaux. Voir la liste de nos producteurs locaux ci-après.

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



	18/05/26	19/05/26	20/05/26	21/05/26	22/05/26
HORS D'ŒUVRE	Salade de concombre ciboulette	Salade courgettes rapées			Céleri rémoulade
SUBSTITUTION	Aiguillettes de poulet	Tortillas aux poivrons	Sauté de bœuf	Boulettes poulet	Filet de poisson
SAUCE	sauce champignons		sauce Paprika	sauce orientale	crème au citron
GARNITURES	Riz Bio		Pommes grenailles	Semoule BIO	Pommes vapeur locales
	Poêlée forestière	Salade verte locale	Julienne de légumes	Légumes couscous et pois chiche	Epinards
FROMAGE			Tomme noire	Coulommiers	
DESSERTS	Dégustation de fruits ou Petits suisses aux fruits	Dégustation de fruits ou Petits suisses aux fruits	Fruit de saison	Glace	Tarte aux sucres

Menus validés par le Service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord, sous réserve de disponibilité des produits et de conditions météorologiques favorables à la livraison des produits locaux. Voir la liste de nos producteurs locaux ci-après.

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

