Au menu cette semaine dans votre restaurant



Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi





	15/06/26	16/06/26	17/06/26	18/06/26	19/06/26
HORS D'ŒUVRE	Nems de légumes	Repas Coupe du monde Tomate en rondelles	Carottes râpées à l'orange	Salade verte et oignons frits	
SUBSTITUTION	Aiguillettes de poulet local	Hamburger à l'effiloché de porc	boulettes chaire a saucisse	Jambon blanc	Filet de poisson
SAUCE	sauce beurre de cacahuètes	Sauce barbecue	sauce tomate		sauce aïoli
GARNITURES	Pâtes	Frites	Semoule	tomate/poivrons	Pomme de terre aux thym
	Poêlée de champignons	Salade verte	salade	Salade de riz façon Niçoise	Tomates rôtie
FROMAGE					Brie
DESSERTS	Yaourt aux fruits	Pastèque	Gaufre au sucre	Glace	Salade de fruits





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'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







	22/06/26	23/06/26	24/06/26	25/06/26	26/06/26
HORS D'ŒUVRE	Œuf dur mimosa	Melon	Taboulé à l'orientale	Tomates Bio en vinaigrette	
SUBSTITUTION	Merguez	Nuggets de poisson	Gratin de raviolis	Assiette de charcuteries	Bolognaise de légumes
SAUCE	sauce orientale	sauce mayonnaise aux herbes			
GARNITURES	Semoule	Purée de pommes de terre locales	Fromage râpé	Salade de pommes de terre en persillade	Pâtes Bio
	Légumes couscous	Epinards à la crème	Salade verte	Salade mêlée	Fromage râpé
FROMAGE					Gouda
DESSERTS	Flan au chocolat	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Compote de fruits Bio	Gâteau marbré





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'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

	29/06/26	30/06/26	01/07/26	02/07/26	03/07/26
HORS D'ŒUVRE	Rillettes au thon sur toast		Melon	Salade de chou chinois vinaigrette au soja	Barbecue géant Crudités
SUBSTITUTION	Rissolette de veau	Chili sin carne	Filet de poisson	Sauté de porc local	Saucisse de volaille
SAUCE	sauce échalote		sauce estragon	sauce au caramel	sauce mayonnaise ou ketchup
GARNITURES	Potatoes locales	Semoule	Salade de pâtes	Riz cantonais	Baguette
	Salade verte	Poêlée d'haricots rouges	Brunoise de carottes et tomates	Petits pois	Salade mêlée
FROMAGE		Chèvre			
DESSERTS	Glace	Fruit de saison	Salade de fruits	Mousse ananas et noix de coco	Glace 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'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

	06/07/26	07/07/26	08/07/26	09/07/26	10/07/26
HORS D'ŒUVRE	Friand fromage			Duo de melons	
SUBSTITUTION	Bolognaise de boeuf	Sauté de porc	Hot dog de saucisse végétale	Rissolette de veau	
SAUCE	Fromage râpé	à la Provençale	ketchup	mayonnaise	
GARNITURES	Carottes BIO	Courgettes/poivrons	Crudités	Salade Vinaigrette	Tomates rôties
	Pâtes bio	Riz Bio	Chips / Pomme au four (myo)	Frites au four	Purée
FROMAGE		Emmental	Mimolette		
DESSERTS	Salade de fruits	Pastèque	Compote Pom'pote	cake Vanille	

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'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
	13/07/26	14/07/26	15/07/26	16/07/26	17/07/26
HORS D'ŒUVRE	Concombres à la Bulgare		Macédoine de légumes		
SUBSTITUTION	filet de poisson		Tortillas aux poivrons	Chipolatas	
SAUCE	sauce aux herbes			jus de cuisson	
GARNITURES	Julienne de légumes	Carottes	Salade verte en vinaigrette	Chou fleur en gratin	tomate, cornichon
	Pommes vapeur	Riz Pilaf		Rösti de pommes de terre	Salade piémontaise
FROMAGE				Edam	
DESSERTS	Donuts		Banane	Yaourt	





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'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

	20/07/26	21/07/26	22/07/26	23/07/26	24/07/26
HORS D'ŒUVRE	Courgettes râpées	Tomate locale et mozzarella, vinaigrette au pesto	Crêpe au fromage	Concombre Tzatzíki	
SUBSTITUTION	Gratin de pâtes	Escalope viennoise	Bœuf sauté	Filet de poisson	
SAUCE	Sauce aux 3 fromages	coulis de tomate Basilic	sauce au curry	Béchamel	
GARNITURES	Fromage râpé	Salade vinaigrette	Courgettes	Petits pois au jus	Poivrons
	Pâtes bio	Pommes sautées	Riz au curry	Pommes de terre vapeur	Salade de pâtes
FROMAGE					
DESSERTS	Fruit de saison	Glace	Salade de fruits	Crème au spéculoos	

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'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