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 Pizza fromage	Carottes râpées à l'orange	Taboulé à la menthe	
SUBSTITUTION	Pilon de poulet local	Effiloché de porc	boulettes chaire a saucisse	Terrine de poisson	Chipolatas de poulet
SAUCE	sauce beurre de cacahuètes	Sauce barbecue	sauce tomate	cocktail	sauce aux oignons
GARNITURES	Pâtes	Purée de pommes de terre locales	Semoule	tomate/poivrons	Pomme de terre aux thym
	Petits pois et carottes	carottes râpées	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 mayonnaise	Macédoine vinaigrette	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 29/06/26	Mardi 30/06/26	Mercredi 01/07/26	Jeudi 02/07/26	Vendredi 03/07/26
HORS D'ŒUVRE	Rillettes au thon		Salade de chou chinois vinaigrette au soja	Melon	Barbecue géant Crudités
SUBSTITUTION	Steak haché de veau	Chili sin carne	Sauté de porc local	Filet de poisson	Saucisse de volaille
SAUCE	sauce échalote		sauce au caramel	sauce estragon	sauce mayonnaise ou ketchup
GARNITURES	Potatoes locales	Semoule	Riz cantonais	Salade de pâtes	Baguette
	Salade verte	Poêlée d'haricots rouges	Petits pois	Brunoise de carottes et tomates	Salade mêlée
FROMAGE		Chèvre			
DESSERTS	Glace	Fruit de saison	Mousse ananas et noix de coco	Glace au chocolat	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