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		Salade de tomate et pesto	Duo de melons	Terrine de campagne
SUBSTITUTION	Bolognaise de boeuf	Sauté de porc	Fricassée de dinde	Quiche fromage	filet de poisson
SAUCE	Fromage râpé	à la Provençale	Sauce Paprika		sauce Hollandaise
GARNITURES	Carottes BIO	Courgettes/poivrons	Crudités	Salade Vinaigrette	Tomates rôties
	Pâtes bio	Riz Bio	Frites au four		Purée
FROMAGE		Emmental			
DESSERTS	Salade de fruits	Pastèque	Yaourt	cake Vanille	Glace

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 Bulgares		Macédoine de légumes		Salade de tomate à la ciboulette
SUBSTITUTION	filet de poisson		Lasagne bolognaise	Chipolatas	Oeuf dur
SAUCE	sauce aux herbes			jus de cuisson	mayonnaise
GARNITURES	Julienne de légumes		Salade verte en vinaigrette	chou fleur	Champignons
	Salade de Pâtes			Frites au four	Salade façon piémontaise
FROMAGE				Edam	
DESSERTS	Donuts		Banane	Yaourt	Mousse au citron





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 basilic	Crêpe au fromage	Concombre Tzatzíki	
SUBSTITUTION	Gratin de pâtes	Escalope viennoise	Bœuf sauté	Filet de poisson	Dés de poulet
SAUCE	Sauce aux 3 fromages	coulis de tomate Basilic	sauce au curry	Béchamel	sauce curry
GARNITURES	Fromage râpé	Salade vinaigrette	Courgettes	Petits pois au jus	Poivrons
	Pâtes bio	Semoule	Riz au curry	Pommes de terre vapeur	Salade de pâtes
FROMAGE					Fromage local
DESSERTS	Fruit de saison	Glace	Salade de fruits	Crème au spéculoos	Pain perdu





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 27/07/26	Mardi 28/07/26	Mercredi 29/07/26	Jeudi 30/07/26	Vendredi 31/07/26
HORS D'ŒUVRE	Tomate mimosa	Pêche au thon	Pastèque	terrine de campagne cornichon	
SUBSTITUTION	Carbonara	Quiche aux fromages	Boulettes de bœuf	Wrap au thon	Boudin blanc
SAUCE	Fromage râpé		parfumées aux épices		Compotée d'oignons
GARNITURES	Champignons	Salade d'haricots verts	Julienne de légumes locale	carottes râpées/Maïs	Compote
	Spaghettis		Frites au four		Purée de pomme de terre et lait
FROMAGE					Mimolette
DESSERTS	Mousse de fruits	Fruit de saison	Gâteau à la noix de coco	Glace	Yaourt au fruit





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