Au menu cette semaine dans votre restaurant







	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	12/10/26	13/10/26	14/10/26	15/10/26	16/10/26
HORS D'ŒUVRE	Surimi Sauce Cocktail	Œuf mimosa	Chou rouge aux pommes	Taboulé aux concombres et Herbes fraiches	
SUBSTITUTION	Sauté de porc	Filet de poisson	Emincé de poulet	Pâtes au pesto	Knacks
SAUCE	Sauce aux baies roses	Sauce au curry	Sauce au bleu		Sauce tomates
GARNITURES	Salade verte bio vinaigrette à la betteraves	Haricots beurre		Courgettes	Carottes Bio
		Riz	Purée bleutée	Pâtes Bio	Purée de patate douce et pommes de terre
FROMAGE					Mimolette
DESSERTS	Mousse de fruits rouges	Crème Pâtissière	Fromage blanc confiture de Myrtille	Kiwi	Cake aux agrumes et ju de pommes





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

	19/10/26	20/10/26	21/10/26	22/10/26	23/10/26
HORS D'ŒUVRE	Potage de courges locales	Saucisson à l'ail	Quiche fromage	Macédoine de légumes mimosa	
SUBSTITUTION	Sauté de poulet local	Couscous au pilons de poulet	Jambon grillé local	Gnocchis gratinés	
SAUCE	Sauce forestière aux champignons frais locaux	Sauce orientale	sauce au poivre noir	sauce Napolitaine	
GARNITURES	Poêlée forestière	Légumes couscous préparés par nos soins	Carottes vichy	Salade mêlée et vinaigrette	Epinards à la béchamel
	Coeur de blé tendre et savoureux	Semoule Bio	Gratin dauphinois		Riz Bio
FROMAGE					
DESSERTS	Yaourt brassé fermier local	Compote de pomme maison	Crème dessert fermière locale	Ananas à la 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

	02/11/26	03/11/26	04/11/26	05/11/26	06/11/26
HORS D'ŒUVRE	Potage aux légumes de saison		Macédoine	Salade verte et dés de fromage	Céleri rémoulade
SUBSTITUTION	Boulette de bœuf	Choucroute Saucisse de Francfort	Carbonade flamande locale	Filet de poisson	Chili sin carne
SAUCE	Sauce tomate basilic		Pain d'épices	Sauce aneth	
GARNITURES	Poivrons	chou	Carottes	Epinards à la crème	Haricots rouge/Maïs
	Spaghettis Bio	Pommes vapeur local	Frites	Purée de pommes de terre locales	Riz Bio
FROMAGE		Rouy			
DESSERTS	Clémentine	Yaourt fermier	Mousse au spéculoos	Salade de fruits	Marbré 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 09/11/26	Mardi 10/11/26	Mercredi 11/11/26	Jeudi 12/11/26	Vendredi 13/11/26
HORS D'ŒUVRE		Velouté poireaux et pommes de terre locales		Quiche au fromage	Betteraves Vinaigrette
SUBSTITUTION	Chipolatas de poulet	Lasagne de Bœuf		Crème de poireaux	Cordon bleu
SAUCE	Jus de Cuisson	Béchamel			Sauce tomate basilic
GARNITURES	Brocolis BIO	Salade verte	Petits pois à la française	Crème de poireaux	Carottes BIO
	Pommes de terre		Riz Bio	Pâtes Bio	Purée de pommes de terre locales
FROMAGE	Emmental				
DESSERTS	Orange	Yaourt fermier		Compote pomme	Donuts





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