Au menu cette semaine dans votre restaurant







	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	16/11/26	17/11/26	18/11/26	19/11/26	20/11/26
HORS D'ŒUVRE	Potage aux légumes variés		Salade d'Endives au Beaufort	Velouté de champignons	Toast au Maroilles AOP
SUBSTITUTION	Jambon Braisé	Filet de poisson	Croziflette végétarienne	Poulet	Joue de porc
SAUCE	jus de cuisson	Beurre blanc		Sauce Basquaise	Sauce à la bière
GARNITURES	Poêlée de légumes	Salade	Salade verte	Poivrons tomatés	Endive braisée
	Pommes de terre grenailles	Riz	Crozets	Semoule Bio	Purée de pommes de terre maison
FROMAGE		Fromage			
DESSERTS	Kougelhopf	Far Breton	Compote de pommes et myrtilles	Fruit de saison	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 Mardi Mercredi Jeudi Vendredi







	23/11/26	24/11/26	25/11/26	26/11/26	27/11/26
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade	Potage à la courge et vermicelles		Feuilleté fromage	Œuf mimosa et salade verte
SUBSTITUTION	Filet de poisson	Omelette aux herbes	couscous poulet	Suprême de volaille	Croque Moustache
SAUCE	Sauce Béarnaise		sauce à l'orientale	Sauce tomate	Béchamel
GARNITURES	Carottes Bio	Epinards à la crème	poivrons navets carottes	Endives	Fromage râpé
	Riz créole	Purée de pommes de terre maison	semoule Bio	Frites au four	Pâtes Bio
FROMAGE			Brie		
DESSERTS	Compote de pommes	Yaourt fermier	Crème chocolat	Clémentines	Mille feuilles





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 30/11/26	Mardi 01/12/26	Mercredi 02/12/26	Jeudi 03/12/26	Vendredi 04/12/26
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw	Velouté de poireaux	Quiche aux fromages et salade verte		Betteraves aux pommes et vinaigrette
SUBSTITUTION	Sauté de poulet Local	Escalope viennoise	Filet de poisson	Sauté de porc LOCAL	Bolognaise aux légumes
SAUCE	sauce à la crème	sauce Tartare	Sauce aux petit légumes	sauce au curry	
GARNITURES	Poivrons	Salade verte bio		Brocolis	Fromage râpé
	Boulgour	Rösti de pomme de terre	Riz pilaf	Pomme de terre au thym	Coquillettes bio
FROMAGE				Camenbert bio	
DESSERTS	Fromage blanc aux fruits	Cake pistache	Crème dessert locale	Salade de fruits frais	Banane





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

	07/12/26	08/12/26	09/12/26	10/12/26	11/12/26
HORS D'ŒUVRE		Macédoine	Carottes rémoulade	Potage à la tomate et vermicelles	Feuilleté fromage
SUBSTITUTION	Pilon de poulet LOCAL	Hachis Parmentier	Sauté de porc LOCAL	Chili con carne	Gratin de pâtes au pesto
SAUCE		coulis de tomate	sauce au curry		
GARNITURES	Julienne de légumes	Purée de Pommes de terre	Coeur de blé	Riz bio	Pâtes
	Pommes vapeur	Salade verte Bio	Fondue de poireaux	**	Fromage râpé
FROMAGE	Fromage				
DESSERTS	Fruits de saison	Gaufre au sucre	Fromage blanc coulis de fruits	Salade de fruits	Mousse M&M's®

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 14/12/26	Mardi 15/12/26	Mercredi 16/12/26	Jeudi 17/12/26	Vendredi 18/12/26
HORS D'ŒUVRE	Crème de potiron parmesan		Cake olive et comté		Mousse de canard et condiment
SUBSTITUTION	Cordon bleu	Omelette aux herbes	Blanquette de veau	Couscous boulette merguez	Roti de dinde
SAUCE	sauce tomate	mayonnaise		sauce orientale	jus de cuisson
GARNITURES	Poêlée de légumes	Salade bio	Légumes de la blanquette	Semoule	Flageolets
	Pâtes Bio	Pommes grenailles aux herbes	Purée de pommes de terre	Ratatouille d'hiver	Pommes röstis
FROMAGE		Mimolette		Fromage	
DESSERTS	Poire	Compote de pomme et pain d'épices	Crème dessert fermière	Yaourt fermier	Bûche pâtissière





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