

Au menu cette semaine dans votre restaurant



LundiMardiMercrediJeudiVendredi

	22/09/25	23/09/25	24/09/25	25/09/25	26/09/25
HORS D'ŒUVRES	Céleri rémoulade	Taboulé parfumé		Duo de carottes en salade	
	Pizza fromage	Betteraves en salade		Terrine de campagne	
	Salade verte	Salade verte et croûtons		Salade verte locale	Salade divers
PLATS DU JOUR	Boule de veau	Aiguillettes de poulet local		Hachis parmentier maison	Poutine végétarienne
SAUCE	sauce curry	sauce aux herbes			
SUBSTITUTION	Curry de pois chiches	Poisson meunière		Hachis parmentier de la mer	Poutine aux lardons fumés
SAUCE	sauce curry	sauce tartare maison			
GARNITURES	Ratatouille d'automne	Fondue de poireaux		Salade verte	Haricots beurres
	Semoule de blé	Riz parfumé		***	Frites
FROMAGE	Fromage local	Fromages		Fromage à la coupe	Fromages
DESSERTS	Fromage blanc et éclats d'oreo®	Compote de pommes		Crème dessert praliné	Mousse chocolat
	Salade d'ananas	Quatre quarts		Roulé confiture	Dés de fruits au sirop léger
	Corbeille de Fruits	Corbeille de Fruits		Corbeille de Fruits	Corbeille 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 informations sur la qualité des produits sont mises à jour sur vos menus quotidiens affichés dans nos restaurants afin de refléter au mieux les commandes réceptionnées.

Les chefs de Mille et Un Repas du Nord privilégient l'approvisionnement en produits frais et locaux.
Pour votre information, durant l'année scolaire 2024-2025, 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



LundiMardiMercrediJeudiVendredi

	29/09/25	30/09/25	01/10/25	02/10/25	03/10/25
HORS D'ŒUVRES	Tomates en vinaigrette	Crêpe au fromage		Coleslaw	
	Salade à la mexicaine	Salade de riz au surimi		Macédoine de légumes sauce cocktail	
	Salade verte	Salade verte		Salade mêlée	Salade verte et oignons rouges
PLATS DU JOUR	Bolognaise de légumes	Saucisse d'antan de porc		Sauté de poulet	Hamburger
SAUCE		sauce tomates et ail		sauce moutarde douce	sauce cocktail
SUBSTITUTION	Bolognaise de bœuf	Tortillas		Pêche du jour	Veggieburger
SAUCE		sauce tomates et ail		sauce moutarde douce	sauce cocktail
GARNITURES	***	Courgettes poêlée		Petit pois à la française	Salade verte
	Coquillettes	Gratin de PDT local		Riz parfumé	Frites fraîches
FROMAGE	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
DESSERTS	Yaourt nature bio	Eclair au chocolat		Liégeois à la vanille	Fromage blanc framboise
	Poire façon Belle Hélène	Compote de pomme		Salade de fruits frais	Gateau au chocolat
	Corbeille de Fruits	Corbeille de Fruits		Corbeille de Fruits	Corbeille 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 informations sur la qualité des produits sont mises à jour sur vos menus quotidiens affichés dans nos restaurants afin de refléter au mieux les commandes réceptionnées.

Les chefs de Mille et Un Repas du Nord privilégient l'approvisionnement en produits frais et locaux.
Pour votre information, durant l'année scolaire 2024-2025, 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



LundiMardiMercrediJeudiVendredi

	06/10/25	07/10/25	08/10/25	09/10/25	10/10/25
HORS D'ŒUVRES	Pâté de campagne et ses condiments	Salade de pomme de terre			Œuf dur mayonnaise
	Céleri rémoulade	Radis		Betteraves en salade	Chou blanc pomme et mimolette
	Duo de feuilles de chênes	Salade verte et noix		Salade verte	Salade de mâche et croûtons
PLATS DU JOUR	Crêpinettes de porc locale	Boulettes de boeuf		Pizza jambon fromage maison	Tajine de poulet
SAUCE	Sauce moutarde à l'ancienne	Sauce basilic			sauce aux abricots secs
SUBSTITUTION	Beignet de poisson	Pennes		Pizza aux 3 fromages maison	Tajine végétale
SAUCE		Coulis tomate et feta			sauce aux abricots secs
GARNITURES	Haricots verts à la vapeur	Fromage râpé		Salade verte	Légumes tajine
	Bulgour aux légumes	Pennes			Pommes vapeur
FROMAGE	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Fromage local	Fromage à la coupe
DESSERTS	Compote pommes ananas	Moelleux citron			Tartelettes aux fruits
	Crème dessert vanille	Banane au chocolat		Glace	Salade de fruits frais
	Corbeille de Fruits	Corbeille de Fruits		Corbeille de Fruits	Corbeille 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 informations sur la qualité des produits sont mises à jour sur vos menus quotidiens affichés dans nos restaurants afin de refléter au mieux les commandes réceptionnées.

Les chefs de Mille et Un Repas du Nord privilégient l'approvisionnement en produits frais et locaux.
Pour votre information, durant l'année scolaire 2024-2025, 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



LundiMardiMercrediJeudiVendredi

	13/10/25	14/10/25	15/10/25	16/10/25	17/10/25
HORS D'ŒUVRES	Poireaux vinaigrette	Le poisson, c'est pas bon ! Betteraves rouges en vinaigrette		Feuilleté fromage	
	Perle au surimi	Carottes râpées		Salade de pois chiche et paprika fumé	Endives bleu et noix
	Salade verte	Salade verte		Salade verte	Salade verte
PLATS DU JOUR	Saucisse de volaille locale	Couscous merguez		Aiguillettes de colin panées	Tartiflette
SAUCE	Sauce aux oignons caramélisés	***		Sauce pesto vert	
SUBSTITUTION	Nuggets de blé	Couscous végétarien		Jambon fumé local	Tartiflette végétarienne
SAUCE	Sauce aux oignons caramélisés	***		Sauce brune	
GARNITURES	Petits pois et carottes			Tomate provençale	Salade verte
	Pommes rissolées	Semoule		Riz créole	
FROMAGE	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Fromage à la coupe
DESSERTS	Mousse pistache	Crème au caramel		Yaourt aux fruits	Donuts au sucre
	Fromage blanc aux poires	Salade de fruits frais		Poire pochée aux épices douces	Compote de pomme fraise
	Corbeille de Fruits	Corbeille de Fruits		Corbeille de Fruits	Corbeille 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 informations sur la qualité des produits sont mises à jour sur vos menus quotidiens affichés dans nos restaurants afin de refléter au mieux les commandes réceptionnées.

Les chefs de Mille et Un Repas du Nord privilégient l'approvisionnement en produits frais et locaux.
Pour votre information, durant l'année scolaire 2024-2025, voici la moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :



75% de produits frais



29% de produits locaux