

Au menu cette semaine dans votre restaurant



La semaine du 30 septembre au 4 octobre 2024



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------|-------|--------------------------------|------------------------|--------------------------------|---|
| HORS D'ŒUVRES | | Quiche aux fromages | Concombre et féta | Salade coleslaw | Potage de légumes variés et fromage fondu |
| PLATS DU JOUR | | Aiguillettes de poulet | Filet de lieu | Couscous de légumes maison | Saucisse chipolatas locale "Mouille" |
| SAUCE | | sauce aux champignons | sauce citron | | |
| GARNITURES | | Pommes vapeur locales "Savary" | Riz créole | Semoule | Pâtes |
| | | Brocolis | Epinards à la béchamel | Légumes couscous frais | Ratatouille |
| DESSERTS | | Compote de pomme et spéculoos | Gâteau marbré | Yaourt fermier local "Billion" | Salade de fruits frais |

Menus validés par le Service Diététique & Nutrition de 1001 Repas du Nord, sous réserve de disponibilité des produits et de conditions météorologiques favorables à la livraison des produits locaux. Les informations sur la qualité des produits sont mises à jour quotidiennement dans nos restaurants afin de refléter au mieux la commande réalisée.



Au menu cette semaine dans votre restaurant



La semaine du 7 au 11 octobre 2024



| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|---------------|----------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|------------------------|
| HORS D'ŒUVRES | Cœuf mayonnaise | Céleri BIO remoulade à la mimolette | Chou blanc BIO façon comtoise | Pizza au fromage | Macédoine vinaigrette |
| PLATS DU JOUR | Sauté de volaille LOCAL | Bolognaise végétale (pois chiche BIO) | Boules de bœuf | Blanquette de poisson | Rôti de porc LOCAL |
| SAUCE | sauce curry coco | | sauce crémée | | sauce barbecue |
| GARNITURES | Riz BIO pilaf aux petits légumes | Spaghettis BIO | Grafin dauphinois | Semoule BIO | Pommes rôties LOCALES |
| | | Fromage râpé | Salade verte | Grafin de courge BIO | Jeunes carottes au jus |
| DESSERTS | | Compote de pomme et spéculoos | Gâteau marbré | Yaourt fermier local "Billion" | Salade de fruits frais |

Menus validés par le Service Diététique & Nutrition de 1001 Repas du Nord, sous réserve de disponibilité des produits et de conditions météorologiques favorables à la livraison des produits locaux. Les informations sur la qualité des produits sont mises à jour quotidiennement dans nos restaurants afin de refléter au mieux la commande réalisée.





Au menu cette semaine dans votre restaurant

La semaine du 14 au 18 octobre 2024



| SEMAINE DU GOÛT | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------|---|---------------------------|-----------------------|--------------------------|----------------------------|
| HORS D'ŒUVRES | Betteraves vinaigrette cacao balsamique | Salade d'endives aux noix | Taboulé de quinoa | Salade croustons et feta | Carottes râpées à l'orange |
| PLATS DU JOUR | Paupiette de dinde | Paleron de bœuf | Filet de poisson MSC | Sauté de porc Local | Tarte au fromage |
| SAUCE | sauce champignons | sauce chocolat amer | sauce Provençale | sauce curry ananas | |
| GARNITURES | Riz bio | Pommes grenailles | Pâtes LOCALES | Blé | |
| | Haricots beurre | Poêlée de légumes | Ratatouille | Carottes BIO au jus | Salade BIO |
| DESSERTS | Yaourt fermier LOCAL | Crème au spéculoos LOCALE | Milkshake au chocolat | Mousse aux 2 chocolats | Eclair au chocolat |

Menus validés par le Service Diététique & Nutrition de 1001 Repas du Nord, sous réserve de disponibilité des produits et de conditions météorologiques favorables à la livraison des produits locaux.
 Les informations sur la qualité des produits sont mises à jour quotidiennement dans nos restaurants afin de refléter au mieux la commande réalisée.



ZéroGaspil
PIONNIER DANS LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE DEPUIS 2007



Vacances de Toussaint

Au menu cette semaine dans votre restaurant



La semaine du 21 au 25 octobre 2024

Octobre rose

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------|-------------------------------------|---------------------------------|--------------------------|----------------------|-------------------------------|
| HORS D'ŒUVRES | Salade de mâche et dés de mimolette | Velouté de potiron | Feuilleté fromage | Céleri rémoulade | Duo de betteraves |
| PLATS DU JOUR | Bolognaise de légumes bio | Saucisse d'antan LOCALE | Sauté de volaille LOCALE | Beignet de poisson | Hamburger rose |
| SAUCE | | | sauce à l'espagnole | sauce barbecue | |
| GARNITURES | Macaroni bio | Ecrasé de Pomme de terre LOCALE | Riz bio | Pommes rôties LOCALE | Pommes rösti |
| | Carottes BIO fondantes | Compote de pommes | Piperade de légumes BIO | Epinards | |
| DESSERTS | Fruit de saison | Fromage blanc muesli | Mousse poires | Yaourt fermier | Panna cotta aux fruits rouges |

Menus validés par le Service Diététique & Nutrition de 1001 Repas du Nord, sous réserve de disponibilité des produits et de conditions météorologiques favorables à la livraison des produits locaux. Les informations sur la qualité des produits sont mises à jour quotidiennement dans nos restaurants afin de refléter au mieux la commande réalisée.



Au menu cette semaine dans votre restaurant



La semaine du 28 octobre au 1er novembre 2024



Vacances de Toussaint

Halloween

| | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI | VENDREDI |
|----------------------|---------------------|-----------------|---------------------|-----------------------------|----------|
| HORS D'ŒUVRES | Velouté de poireaux | Carottes râpées | Pizza au fromage | Cappucino de citrouille | |
| PLATS DU JOUR | Veau marengo | Tartiflette | Filet de poisson | Hochepot | |
| SAUCE | sauce champignons | | sauce citron | | |
| GARNITURES | Pennes bio | | Riz bio | Pâtes noires locales | |
| | Fromage râpé | Salade bio | Epinards à la crème | Carottes BIO au jus | |
| DESSERTS | Crème pralinée | Fruit de saison | Compote de pommes | Dessert d'Halloween du chef | |

Menus validés par le Service Diététique & Nutrition de 1001 Repas du Nord, sous réserve de disponibilité des produits et de conditions météorologiques favorables à la livraison des produits locaux.
 Les informations sur la qualité des produits sont mises à jour quotidiennement dans nos restaurants afin de refléter au mieux la commande réalisée.

