



La semaine du 24 février au 02 mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade	Velouté de poireaux	Crêpes aux fromages	Taboulé Oriental " Semoule Bio "	Velouté de Potiron et croustons
PLAT DU JOUR	Cordon bleu sauce tomate	Bolognaise de pois chiches bio	Normandin de veau sauce oignons	Estouffade de Bœuf	Bâtonnets de Poisson sauce Citron
GARNITURE	Blé bio	Pâtes BIO	Potatoes	Purée de PDT LOCALE	Riz Bio
	Epinard à la crème	Fromage rapé	Haricots verts Bio	Purée de Carottes	Petits Légumes
DESSERT	Fruits de saison	Yaourt fermier	Liégeois Vanille	Fruits de saison	Churros



*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.*

*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 2023-2024, voici la moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :

 <b>75% de produits frais</b>	 <b>29% de produits locaux</b>
--	---



La semaine du 03 mars au 09 mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw Breton	Gouda tranché	Champignons à la grecque	Macédoine de légumes	Pizza fromage
PLAT DU JOUR	Escalope de Volaille LOCALE sauce crème	Gnocchi à la verdura	Boulette agneau sauce Paprika	Goulash Hongroise	Nuggets de Poisson sauce Provençale
GARNITURE	PDT Locale	**	Riz Bio Pilaf	Purée de PDT LOCALE	Semoule bio
	Jardinière de légumes	Poêlée de légumes	Légumes de saison	Carottes bio Vichy	Brunoise de légumes
DESSERT	Fruits de saison	Yaourt fermier	Compote de poires BIO	Crème dessert Chocolat	Fruit saison



*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.*

*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 2023-2024, voici la moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :

 <b>75% de produits frais</b>	 <b>29% de produits locaux</b>
--	---



La semaine du 10 mars au 16 mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Potage Esaü	Mimolette tranché	Oeufs durs Mayonnaise	
PLAT DU JOUR	Rôti Porc Locale sauce normande	Bolognaise de bœuf	Saucisse de volaille LOCALE sauce Brune	Couscous végétarien	TROPHEE ZERO GASPI
GARNITURE	Pomme de terre Local	Pâtes BIO	Pommes de terre Local	Semoule bio	
	Cordiale de Légumes	Fromage rapé	Carotte et Petit Pois à l'oignon	Légumes couscous	
DESSERT	Fruit saison	Crème dessert Vanille	Donuts chocolat	Fruit saison	



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.

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 2023-2024, voici la moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :

<b>75% de produits frais</b>	<b>29% de produits locaux</b>
------------------------------	-------------------------------



La semaine du 17 mars au 23 mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Roulade de Jambon et condiments	Velouté Crécy	Salade Coleslaw	Quiche aux Fromages	Emmental Bio tranché
PLAT DU JOUR	Boulettes de bœuf sauce tomate	Sauté de porc LOCALE sauce Aigre Douce	Hachis Parmentier	Œufs durs Florentines	Poisson Meunière sauce Aioli
GARNITURE	Blé	Riz Madras	**	Pomme de terre Local	Semoule Bio
	Carottes bio persillées	Brocolis	Salade Bio	Epinars à la crème	Ratatouille
DESSERT	Fruits de saison	Eclair Chocolat	Salade de fruits	Compote de pommes	Fromage Blanc



*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.*

*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 2023-2024, voici la moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :

 <b>75%</b> de produits frais	 <b>29%</b> de produits locaux
--	---



La semaine du 24 mars au 30 mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Haricots verts à la vinaigrette	Salade de Pâtes, Maïs et Fromage vinaigrette	Friand Viande	Vache qui rit	Concombre à la vinaigrette
PLAT DU JOUR	Chipolatas Local sauce au Thym	Rissolette de Veau sauce Bercy	Aiguillette de poulet Locale sauce au jus	Bœuf Mode Locale	Bolognaise de Thon
GARNITURE	Purée de PDT LOCALE	Blé bio	Pomme de terre Local boulangères	Riz Bio Pilaf	Pâtes BIO
	Salade Bio	Brunoise de légumes	Courgettes	Carotte Bio	Fromage rapé
DESSERT	Fruits de saison	 Gaufre sauce Chocolat	Compote pomme speculoos	Yaourt fermier	Fruits de saison



*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.  
 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 2023-2024, voici la moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :

 <b>75% de produits frais</b>	 <b>29% de produits locaux</b>
--	---



La semaine du 31 mars au 06 avril 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes vinaigrette à l'orange	Betteraves au maïs	Salami et Condiments	Céleri rémoulade	Velouté du Potager
PLAT DU JOUR	Gratin de pâte Bio aux 3 fromages	Boulette de Veau façon Marengo	Gratin de PDT Locales Savoyarde	Sauté de Volaille Locale sauce Curry	Nuggets de Poisson sauce Provençale
GARNITURE	Pâtes BIO	Semoule Bio	Pomme de terre Local	Pâtes BIO	Riz Bio Jaune
	Fromage râpé	Petits légumes	Salade bio	Ratatouille	Epinards à la crème
DESSERT	Salade de fruits	Yaourt fermier	Brownies crème anglaise	Fruits de saison	Crème Dessert Praliné



*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.*

*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 2023-2024, voici la moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :

 <b>75% de produits frais</b>	 <b>29% de produits locaux</b>
--	---

# Au menu cette semaine dans votre restaurant



La semaine du 07 avril au 13 avril 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine de légumes mayonnaise	Taboulé Oriental " Semoule Bio "	Tarte aux Légumes	Salade de Blé Vinaigrette	Mimolette tranché
PLAT DU JOUR	Bolognaise de Bœuf	Quenelles Nature sauce Aurore	Tartiflette	Jambon Local rôti sauce miel	Waterzoï de Poisson
GARNITURE	Pâtes BIO	Riz Bio créole	Pomme de terre Locale	Purée de carottes	Pomme de terre Locale
	Fromage rapé	Cordiale de Légumes	Salade Bio		Jardinière de légumes
DESSERT	Fruits de saison	Mousse au Oréo	Salade de fruits	Compote de Pommes Bio	Fruits de saison



*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.*

*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 2023-2024, voici la moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :

 <b>75% de produits frais</b>	 <b>29% de produits locaux</b>
--	---



La semaine du 14 avril au 20 avril 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade	Œufs durs Mayonnaise	Concombre à la vinaigrette	Salade Coleslaw	Gouda franché
PLAT DU JOUR	Nuggets de Poulet ketchup	Bolognaise de pois chiches bio	Boulettes d'agneau à l'orientale	Saucisse de volaille Locale sauce aux Oignons	Bâtonnets de Poisson sauce Citron
GARNITURE	Pommes Rissolées	Pâtes BIO	Semoule bio	Purée de PDT LOCALE	Riz Bio
	Salade Bio	Fromage rapé	Légumes couscous	Haricots verts Bio	Epinard à la crème
DESSERT	Mousse Speculoos	Yaourt fermier	Fruits de saison	Fromage blanc	Crème Dessert 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.*

*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 2023-2024, voici la moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :

 <b>75% de produits frais</b>	 <b>29% de produits locaux</b>
--	---