

Au menu cette semaine dans votre restaurant



La semaine du 21 avril au 25 avril 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Friand aux Fromages	Céleri Vinaigrette	Macédoine Mayonnaise	Carottes rapées Local Bio Vinaigrette
PLATS DU JOUR		Nuggets de Poisson	Burger de Veau	Bolognaise de Boeuf	Jambon Local Braisé
SAUCE		Sauce Bercy	Sauce Brune	Sauce Bolognaise	Sauce Cidre Local
GARNITURES		Riz Pilaf Bio	Purée de Pommes de terre Locales	Pâtes Bio	Pommes de terre Locales
		Courgettes à l'ail	Petit Pois aux Oignons	Fromage Râpé	Salade Verte Bio Local
DESSERTS		Fromage Blanc	Fruit Saison	Compote de Pommes Bio	Yaourt Fermier Local

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 2023-2024, voici la consommation de votre restaurant :

80% de produits frais	32% de produits locaux
------------------------------	-------------------------------

Au menu cette semaine dans votre restaurant

La semaine du 28 avril au 02 mai 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Concombre Bulgare	Velouté de Tomates Vermicelle	Salade Verte Bio		Roulade de Jambon et Condiments
PLATS DU JOUR	Sauté de Volaille façon Tajine	Gnocchi à la Provençale	Escalope de porc		Marmite de la Mer
SAUCE	Sauce Tajine	Sauce Provençale	Sauce Champignons		Sauce Diéppoise
GARNITURES	Semoule Bio	***	Purée de pommes de terre Locales		Riz créole Bio
	Légumes Tajines	Poêlée de Légumes	Carottes Bio		Brocolis aux oignons
DESSERTS	Fruit de saison	Yaourt Fermier Local	Donut's Sucré		Crème dessert Locale

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 2023-2024, voici la consommation de votre restaurant :

80% de produits frais	32% de produits locaux
------------------------------	-------------------------------

Au menu cette semaine dans votre restaurant



La semaine du 05 mai au 09 mai 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves Bio à la vinaigrette	Céleri Bio Remoulade	Macédoine de Légumes Mayonnaise		Mimolette Tranché
PLATS DU JOUR	Pâtes Bio Carbonnara Porc	Aiguillette de Poulet Local	Boulette de Boeuf		Bâtonnet de Poisson
SAUCE	Sauce Carbonnara	Sauce Paprika	Sauce Echalote		Sauce Beurre Blanc
GARNITURES	Pâtes Bio	Coeur de Blé Bio	Semoule Bio		Riz Jaune Bio
	Fromage Râpé	Julienne de Légumes	Ratatouille		Fondue de Poireaux
DESSERTS	Fruit Saison	Flan Caramel	Yaourt Fermier Local		Compote de Pommes Bio Speculoos

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 2023-2024, voici la consommation de votre restaurant :

80% de produits frais	32% de produits locaux
------------------------------	-------------------------------

Au menu cette semaine dans votre restaurant



La semaine du 12 mai au 16 mai 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé Oriental Bio	Oeufs Durs Mayonnaise	Salade Coleslaw	Gouda Tranché	Courgettes Rapées Vinaigrette
PLATS DU JOUR	Cordon Bleu	Bolognaise de Pois Chiches Bio	Rôti Porc	Rissolette de Veau	Blanquette de Poisson
SAUCE	Sauce Provençale	Sauce Bolognaise	Sauce aux Olives	Sauce Brune	Sauce Blanquette
GARNITURES	Purée de Pommes de terre Locales	Pâtes Bio	Polenta	Pommes de terre Locales	Riz Bio
	Duo Haricots	Fromage Râpé	Piperade de Légumes	Petit à la Française	Carottes Bio Persillées
DESSERTS	Fruit Saison	Crème Dessert Local	Fromage Blanc aux Fruits Rouges	Beignet aux Pommes	Mousse aux Oréo

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 2023-2024, voici la consommation de votre restaurant :

80% de produits frais	32% de produits locaux
------------------------------	-------------------------------

Au menu cette semaine dans votre restaurant



La semaine du 19 mai au 23 mai 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri Vinaigrette	Emmental Bio Tranché	Rosette et Condiments	Salade Piémontaise	Carottes rapées Local Bio Vinaigrette à l'orange
PLATS DU JOUR	Carbonara de Volaille	Couscous Végétarien	Hachis Parmentier	Sauté de Porc	Lasagne de Saumon
SAUCE		Bouillon Couscous	Sauce Parmentier	Sauce Aigre Douce	***
GARNITURES	Pâtes Bio	Semoule Bio	Purée de Pommes de terre	Riz Bio	***
	Fromage Râpé	Légumes Couscous	Salade Verte Bio	Courgettes	Salade Verte Bio Local
DESSERTS	Fruits de saison	Eclair Chocolat	Salade de fruits	Compote de pommes Bio	Fromage Blanc Sucrés

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 2023-2024, voici la consommation de votre restaurant :

80% de produits frais	32% de produits locaux
------------------------------	-------------------------------

Au menu cette semaine dans votre restaurant

La semaine du 26 mai au 30 mai 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Repas du Sud Salade Niçoise	Carottes vinaigrette à l'orange	Salami et Condiments		
PLATS DU JOUR	Daube provençale	Gratin de pâte Bio aux 3 fromages	Tartiflette de Porc		
SAUCE	sauce tomate	Sauce aux 3 Fromages	***		
GARNITURES	Pommes vapeur Locales	Pâtes BIO	Pommes de terre Locales		
	Ratatouille Niçoise	Fromage	Salade bio		
DESSERTS	Glace	Fruit Saison	Gaufre Sauce 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 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 consommation de votre restaurant :

80% de produits frais	32% de produits locaux
------------------------------	-------------------------------

Au menu cette semaine dans votre restaurant

La semaine du 02 juin au 06 juin 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpes aux Fromages	Melon	Concombre Vinaigrette à la Féta	Velouté Asperges	Salade Verte Bio et Croutons
PLATS DU JOUR	Jambon Grillée	Sauté de Volaille Locale	Chipolatas de Porc	Boulette de Boeuf	Brandade de Poisson
SAUCE	Sauce Provençale	Sauce Miel et Citron	Sauce aux Thym	Facon Marengo	***
GARNITURES	Pâtes *	Riz Camargue Façon Pilaf	Pommes de terre Rissolées	Semoule Bio	Purée de Pommes de terre locales
	Carottes Bio	Légumes Méridionaux	Haricots Beurre	Ratatouille	Petits légumes
DESSERTS	Fruit Saison	Yaourt Aromatisé	Flan Chocolat	Yaourt Fermier Local	Crème dessert Local

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 2023-2024, voici la consommation de votre restaurant :



80% de produits frais



32% de produits locaux

Au menu cette semaine dans votre restaurant

La semaine du 09 juin au 13 juin 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE		Concombre Bulgare	Rillettes de Thon	Tomates Vinaigrette Balsamique	Pastèque
PLATS DU JOUR		Paupiette de Veau	Saucisse de Porc Antan	Nuggets de Blé	Quenelles de Brochet
SAUCE		Sauce Forestière	Sauce Echalote	Sauce Bercy	Sauce Nantua
GARNITURES		Pâtes Bio	Potatoes	Pommes de terre Locales	Riz Pilaf Bio
		Fromage Râpé	Salade Verte Bio	Petits Pois et Carottes	Brunoise de Légumes
DESSERTS		Mousse Citrons	Salade de fruits	Fruit Saison	Petits Suisses aux 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 2023-2024, voici la consommation de votre restaurant :

80% de produits frais	32% de produits locaux
-----------------------	------------------------