

Au menu cette semaine dans votre restaurant



La semaine du 16 juin au 20 juin 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Haricots verts à la vinaigrette	Salade de Pâtes, Maïs et Fromage vinaigrette	Friand Viande	Concombre à la vinaigrette	Vache Picon
PLATS DU JOUR	Chipolatas Local	Rissolette de Veau	Aiguillette de poulet Locale	Bœuf Mode	Bolognaise de Thon
SAUCE	Sauce au Thym	Sauce Bercy	Sauce au Jus	***	***
GARNITURES	Purée de PDT LOCALE	Blé bio	Pomme de terre Local boulangères	Ecrasé de PDT LOCALE	Pâtes BIO
	Salade Bio	Brunoise de légumes	Courgettes	Carotte Bio	Fromage rapé
DESSERTS	Fruits de saison	Gaufre sauce Chocolat	Compote pomme speculoos	Crème Dessert Local	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. 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 23 juin au 27 juin 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes vinaigrette à l'orange	Betteraves au maïs	Salami et Condiments	Céleri rémoulade	Tomate Vinaigrette
PLATS DU JOUR	Gratin de pâte Bio aux 3 fromages	Boulette de Veau	Gratin de PDT Locales Savoyarde	Sauté de Volaille Locale	Nuggets de Poisson
SAUCE	***	Facon Marengo	***	Sauce au Curry	Sauce Provençale
GARNITURES	Pâtes BIO	Semoule	Pomme de terre Local	Pâtes BIO	Riz Bio Jaune
	Fromage	Petits légumes	Salade bio	Ratatouille	Epinards à la crème
DESSERTS	Fruit Saison	Yaourt fermier	Brownies crème anglaise	Fruits de saison	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 30 juin au 04 juillet 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 aux Olives	Sauce Brune	***
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 Fruits Rouges

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 07 juillet au 11 juillet 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpes aux Fromages	Melon	Concombre Vinaigrette à la Féta	Mimolette Tranché	Macédoine de légumes mayonnaise
PLATS DU JOUR	Jambon Grillée	Sauté de Volaille Locale	Chipolatas de Porc	Boulette de Bœuf Façon Marengo	Brandade de Poisson
SAUCE	Sauce Oignons	Sauce Miel et Citron	Sauce au Thym	***	***
GARNITURES	Pâtes Bio	Riz Camargue Façon Pilaf	Pommes de terre Rissolées	Semoule Bio	Purée de Pommes de terre locales
	Carottes Bio	Légumes de Saison	Haricots Beurre	Ratatouille	Salade Verte Bio
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 14 juillet au 18 juillet 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	0	Concombre Bulgare	Rillettes de Thon	Tomates Vinaigrette	Pastèque
PLATS DU JOUR	0	Paupiette de Veau	Saucisse de Porc Antan	Nuggets de Blé	Quenelles de Brochet
SAUCE	0	Sauce Forestière	Sauce Echalotte	Sauce Bercy	Sauce Nantua
GARNITURES	0	Pâtes Bio	Potatoes	Pommes de terre Locales	Riz Pilaf Bio
	0	Fromage Râpé	Salade Verte Bio	Petits Pois et Carottes	Brunoise de Légumes
DESSERTS	0	Mousse Citron	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

Au menu cette semaine dans votre restaurant

La semaine du 21 juillet au 25 juillet 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade	Œufs durs Mayonnaise	Concombre à la vinaigrette	Salade Coleslaw	Gouda tranché
PLATS DU JOUR	Filet de Volaille	Bolognaise de Bœuf	Boulettes d'agneau à l'orientale	Saucisse de volaille Locale	Bâtonnets de Poisson
SAUCE	Sauce Curry	Sauce Bolognaise	Sauce Orientale	Sauce aux Oignons	Sauce Citron
GARNITURES	Pommes Rissolées	Pâtes BIO	Semoule bio	Ecrasé de PDT LOCALE	Riz Bio
	Salade Bio	Fromage rapé	Légumes couscous	Haricots verts Bio	Epinard à la crème
DESSERTS	Mousse Speculoos	Yaourt fermier	Fruits de saison	Beignet aux Pommes	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. 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 juillet au 01 août 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé Oriental Bio	Oeufs Durs Mayonnaise	Melon	Gouda Tranché	Courgettes Rapées Vinaigrette
PLATS DU JOUR	Cordon Bleu	Bolognaise de Pois Chiches Bio	Rôti Porc	Normandin de Veau	Blanquette de Poisson
SAUCE	Sauce Provençale	***	Sauce aux Olives	Sauce Brune	Sauce Blanquette
GARNITURES	Purée de Pommes de terre Locales	Pâtes Bio	Semoule	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 sucrés	Beignet aux Pommes	Mousse aux 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 04 août au 08 août 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine de légumes mayonnaise	Taboulé Oriental	Tarte aux Légumes	Salade de Blé Vinaigrette	Mimolette tranché
PLATS DU JOUR	Bolognaise de Bœuf	Quenelles Nature	Tartiflette	Jambon Local rôti	Waterzoï de Poisson
SAUCE	Sauce Bolognaise	Sauce Aurore	***	Sauce aux Miel	Sauce Waterzoi
GARNITURES	Pâtes BIO	Pomme de terre Local	Pomme de terre Local	Purée de PDT LOCALE	Riz Bio
	Fromage rapé	Cordiale de Légumes	Salade Bio	Petit pois aux oignons	Jardinière de légumes
DESSERTS	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. 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
------------------------------	-------------------------------