Au menu cette semaine dans votre restaurant

La semaine du 06 octobre au 10 octobre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine de Légumes Mayonnaise	Tomates à la Vinaigrette	Concombre Vinaigrette et Féta	Céleri Bio Rémoulade	Vache Picon
PLATS DU JOUR	Aiguillette de Poulet	Boulette d'Agneau	Chipolatas	Bolognaise de Pois Chiches Bio	Nuggets de Poisson
SAUCE	Sauce Forestière	Sauce Orientale	Sauce aux Thym	***	Sauce Estragon
GARNITURES	Pommes de Terre Local	Blé Bio	Purée de Pommes de Terre	Pâtes Bio	Riz Créole
	Carottes Jaunes	Haricots Verts	Petit Pois et Carottes	Fromage Râpé	Epinard à la Crème
DESSERTS	Crêpes Sauce Chocolat	Fruit de Saison	Salade de Fruits	Panna Cotta Bleutée	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 13 octobre au 17 octobre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes Râpées à la Vinaigrette	Betterave Mimosa	Oeufs Durs Mayonnaise	0	Gouda Tranché
PLATS DU JOUR	Boulette de Bœuf	Burger Rose	Sauté de Volaille	0	Poisson Pané
SAUCE	Sauce Oignons	Sauce Ketchup	Sauce Curry et Lait de Coco	0	Sauce Aïoli
GARNITURES	Semoule bio	Potatoes	Blé Bio	0	Pommes de Terre Local
	Brunoise de Légumes	Salade Verte	Petits Pois	0	Carottes au Jus
DESSERTS	Yaourt Fermier Local	Fromage Blanc aux Fruits Rouges	Donuts	Fruit de saison (pomme)	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 20 octobre au 24 octobre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade Coleslaw	Chou Blanc Bio Façon Comtoise	Concombre Vinaigrette et Féta	Salade Coleslaw	Pizza aux Fromages
PLATS DU JOUR	Cordon Bleu	Bolognaise de Bœuf	Chipolatas	Couscous Végétarien	Blanquette de Poisson
SAUCE	Sauce Brune	***	Sauce aux Thym	Bouillon Couscous	Sauce Blanquette
GARNITURES	Boulgour	Pâtes Bio	Ecrasé de Pommes de Terre	Semoule bio	Riz Pilaf
	Julienne de Légumes	Fromage Râpé	Petit Pois	Légumes Couscous	Courgettes à l'Ail
DESSERTS	Fruit de Saison	Yaourt Fermier Local	Eclair Chocolat	Mousse aux Chocolat	Salade 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 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 27 octobre au 31 octobre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri Bio Rémoulade	Mimolette Tranché	Velouté de Potiron	Coleslaw	Salami et Condiments
PLATS DU JOUR	Nuggets de Poulet	Pané Fromager	Wok de Bœuf	Carbonara de Porc	Bâtonnets de Poissons
SAUCE	Sauce Cocktail	Sauce Tomate	Sauce Wok	Sauce Carbonara	Sauce Citron
GARNITURES	Pommes de Terre Sautées / Frites	Cœur de Blé	Riz Cantonnais	Pâtes Bio	Pommes de Terre Locales
	Salade Verte	Piperade de Légumes	***	Fromage Râpé	Haricots Beurre
DESSERTS	Mousse aux Oréo	Beignet aux Pommes / Liégeois Vanille	Fruit de Saison	Crème Dessert Local	Compote de Pommes Bio

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 03 novembre au 07 novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Roulade de Volaille et Condiments	Salade de Perles, Maïs et Fromage	Carottes Râpées Vinaigrette à l'Orange	Velouté de Petits pois	Emmental
PLATS DU JOUR	Waterzoï de Volaille	Boulette de Bœuf	Rôti de Porc	Nuggets de Blé	Filet de Colin
SAUCE	Sauce Waterzoï	Sauce Oignons	Sauce au Miel et Thym	Sauce Bercy	Sauce Normande
GARNITURES	Riz Pilaf	Semoule bio	Pâtes Bio	Pommes de terre grenailles	Boulgour
	Poêlée Maraîchère	Ratatouille	Carottes Vichy	Jardinière de Légumes	Brocolis
DESSERTS	Fruit de Saison	Fromage Blanc et Coulis	Fruit de Saison	Gaufre Sauce Chocolat	Compote 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 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 10 novembre au 14 novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou Rouge aux Pommes à la Vinaigrette	0	Salade Verte et Dès Fromages	Friand aux Fromages	Tarte aux Légumes
PLATS DU JOUR	Sauté de Porc	0	Emincé de Volaille	Paëlla Végétarien	Marmite de la Mer
SAUCE	Sauce Aigre Douce	0	Façon Tajine	***	Sauce Diéppoise
GARNITURES	Pâtes Bio	0	Pommes de Terre Local	Riz	Gratin de Pommes de Terre Local
	Fromage Râpé	0	Légumes Tajine	Petit Pois, Champignons, Poivrons	Fondue de Poireaux
DESSERTS	Compote Pommes Bananes	0	Fruit de Saison	Salade Ananas	Liégeois 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 17 novembre au 21 novembre 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crêpes aux Fromages	Salade Chou Chinois	Rosette et Condiments	Céleri Remoulade aux Curry	Vache Picon
PLATS DU JOUR	Jambon Grillée	Gratin de Pâtes aux Trois Fromages	Hachis Parmentier	Boulette de Volaille	Poisson Meunière
SAUCE	Sauce Provençale	***	***	Sauce Forestière	Sauce Aneth
GARNITURES	Pommes de Terre Sarladaises	Pâtes Bio	***	Cœur de Blé	Riz
	Duo d'Haricots	Fromage Râpé	Salade Verte	Poêlée Légumes de Saison	Aux carottes
DESSERTS	Compote de Pommes Bio	Petits Suisses Nature	Fruit de Saison	Fromage Blanc Sucrés	Yaourt Aromatisé

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