

# Au menu cette semaine dans votre restaurant



La semaine du 24 novembre au 28 novembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade coleslaw	Carottes râpées et maïs	Betteraves vinaigrette	Rosette et Condiments	Friand aux Fromages
PLATS DU JOUR	Sauté de Volaille	Bolognaise de Pois Chiches Bio	Chipolatas	Sauté de Boeuf	Beignet de Calamars
SAUCE	Sauce Forestière	***	Sauce aux Thym	Sauce Strogonoff	Sauce Aneth
GARNITURES	Pommes de Terre Locales	Pâtes Bio	Ecrasé de Pommes de Terre locales	Riz créole	Coeur de Blé
	***	Fromage Râpé	Compote de Pommes	Haricots Verts	Ratatouille d'automne
DESSERTS	Yaourt Fermier Local	Salade de fruits	Fruit de Saison	Fromage Blanc Sucré	Beignet au 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 01 décembre au 05 décembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Brie	Carottes Râpées Vinaigrette	Chou Blanc Façon Comtoise	Velouté de poireaux locaux	Salami et condiments
PLATS DU JOUR	Burger de veau	Cordon bleu de volaille	Boulette d'agneau	Tortillas ( PDT, Oeufs )	Nuggets de Poisson
SAUCE	Sauce Oignons	Sauce Brune	Sauce Orientale	***	Sauce Aioli
GARNITURES	Risetti	Potatoes	Semoule bio	Pommes de Terre Locales	Pâtes Bio
	Petit Pois	Brunoise de Légumes	Légumes couscous	Salade Verte	Carottes Vichy
DESSERTS	Brownies	Panna cotta aux Fruits Rouges	Liégeois au Chocolat	Fruit de saison	Petits Suisses

*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 :

<b>80%</b> de produits frais	<b>32%</b> de produits locaux
------------------------------	-------------------------------

# Au menu cette semaine dans votre restaurant

La semaine du 08 décembre au 12 décembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Vache Picon	Céleri Rémoulade au Curry	Salade Coleslaw	Samoussa de Légumes	Potage Saint Germain
PLATS DU JOUR	Saucisse de Volaille	Bolognaise de Bœuf	Blanquette de Poisson	Couscous Végétarien	Chipolatas
SAUCE	Sauce aux Oignons	***	Sauce Blanquette	Bouillon Couscous	Sauce aux Thym
GARNITURES	Boulgour	Pâtes Bio	Riz Pilaf	Semoule bio	Ecrasé de Pommes de Terre locales
	Gratin de chou fleur	Fromage Râpé	Légumes de la blanquette (carottes, champignons, poireau)	Légumes Couscous	Poêlée de légumes d'antan (panais, carotte, navet)
DESSERTS	Cake aux pommes	Mousse au Chocolat	Fruit de Saison	Yaourt Fermier Local	Banane 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 15 décembre au 19 décembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Mimolette	Velouté de Potiron	Taboulé	Betteraves Bio Vinaigrette	Repas de fin d'année Mousse de Foie
PLATS DU JOUR	Nuggets de Poulet	Tarniflette	Wok de Bœuf	Carbonara de Porc	Suprême de volaille
SAUCE	Sauce Cocktail	***	Sauce Wok	Sauce Carbonara	Sauce aux Morilles
GARNITURES	Coeur de Blé	Pommes de Terre Locales	Riz Cantonnais	Pâtes Bio	Pommes duchesse
	Piperade de légumes	Salade Verte	***	Fromage Râpé	Poêlée de légumes d'hiver
DESSERTS	Mousse aux Oréo	Yaourt Fermier Local	Fruit de Saison	Crème Dessert Locale	Moelleux au chocolat et crème anglaise

*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 janvier au 09 janvier 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Velouté de Butternut	Rosette et Condiments	Céleri Remoulade aux Curry	Mimolette	Crêpes aux Fromages
PLATS DU JOUR	Gratin de Pâtes aux Trois Fromages	Hachis Parmentier	Jambon Grillé	Boulette de Volaille	Poisson Meunière
SAUCE	***	***	Sauce miel et thym	Sauce Forestière	Sauce Tartare
GARNITURES	Pâtes Bio	***	Pommes de Terre Sarladaises	Cœur de Blé	Riz créole
	Fromage Râpé	Salade Verte	Duo d'Haricots	Poêlée Légumes de Saison	Carottes Vichy
DESSERTS	Compote de Pommes Bio	Petits Suisses Nature	Fruit de Saison	Galette des rois préparée par nos soins	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