



Au menu cette semaine dans votre restaurant



La semaine du 12 janvier au 16 janvier 2026



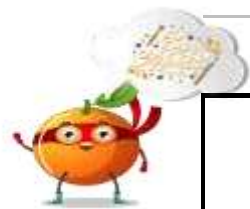
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Roulade de Jambon et condiments	Velouté Crécy	Betteraves Bio à l'Echalotes	Gouda tranché	Velouté de Petits Pois
PLATS DU JOUR	Chipolatas	Bolognaise de Pois Chiches Bio	Boulette de Bœuf	Emincé de Volaille	Bâtonnet de Poisson
SAUCE	Sauce Oignons	***	Façon Marengo	Façon Tajine	Sauce Ketchup
GARNITURES	Potatoes	Pâtes Bio	Semoule Bio	Pommes de Terre Local	Riz Pilaf
	Salade Verte	Fromage Râpé	Ratatouille d'Hiver	Légumes Tajine	Epinard à la Crème
DESSERTS	Fromage blanc Fermier Local	Salade de Fruits	Flan Caramel	Fruit de Saison	Barre Bretonne

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 janvier au 23 janvier 2026



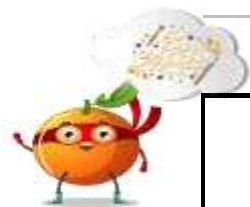
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Velouté de Poireaux	Macédoine de Légumes Mayonnaise	Taboulé Oriental	Vache Picon	Velouté de Légumes et fromage fondu
PLATS DU JOUR	Boulettes d'agneau	Cordon Bleu	Burger de Veau	Paëlla Végétarien	Nuggets de Poisson
SAUCE	Bouillon Couscous	Sauce Tomate	Sauce Echalote	***	Sauce Aioli
GARNITURES	Semoule Bio	Purée de Pommes de Terre et Carottes	Cœur de Blé	Riz	Pommes de Terre Local
	Légumes Couscous	***	Julienne de Légumes	Petit Pois, Carottes	Haricots Verts
DESSERTS	Yaourt Fermier Local	Mousse au Chocolat	Petits Suisses Nature Sucrés	Compote de Fruits	Fruit 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 26 janvier au 30 janvier 2026

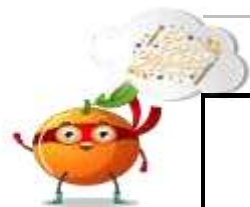


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de Chou Chinois	Edam Tranché	Terrine de Campagne et Condiments	Velouté de Potiron	Pizza aux Champignons
PLATS DU JOUR	Sauté de Porc	Bolognaise de Boeuf	Sauté de Volaille	Nuggets de Blé	Marmite de la Mer
SAUCE	Sauce Aigre Douce	***	Sauce au Lait de Coco et Curry	Sauce Tomate	Sauce Diéppoise
GARNITURES	Pommes de Terre Grenailles	Pâtes Bio	Boulgour	Riz Jaune	Purée de Pommes de Terre Carottes
	Salade Verte	Brunoise de légumes	Petit Pois	Poêlée de légumes	***
DESSERTS	Liégeois Chocolat	Fruit de Saison	Fromage Blanc Sucré	Beignet Chocolat	Salade de 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 02 février au 06 février 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Trio de Crudités (Carotte, Chou Blanc et Céleri)	Potage Maraîcher et fromage fondu	Carottes Râpées à l'Orange	Betteraves Bio et féta	Salade Verte
PLATS DU JOUR	Saucisse de Volaille	Chili Sin Carne	Crêpinette de Porc	Filet de Poisson du Jour (Selon Arrivage)	Hot Dog
SAUCE	Sauce Champignons	***	Sauce Thym	Sauce Beurre Blanc	Sauce Américaine
GARNITURES	Pommes de terre Locales Rissolées	Riz	Pommes de Terre Local	Semoule Bio	Potatoes
	***	Haricots Rouges	Printanière de Légumes	Cordiale de Légumes	***
DESSERTS	Mousse aux M&M'S	Salade d'Ananas	Yaourt Aromatisé Local	Fruit de Saison	Crêpes 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 09 février au 13 février 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage fondant	Potage Essau	Salade Verte	Velouté Dubarry	Emmental Bio Tranché
PLATS DU JOUR	Rissollette de Veau	Boulette de Bœuf	Rôti de Porc	Couscous Végétarien	Gratin de Poisson
SAUCE	Sauce Bercy	Sauce Provençale	Sauce Brune	Bouillon Couscous	***
GARNITURES	Gratin de Pommes de Terre	Cœur de Blé	Pommes Rissolées	Semoule Bio	Riz Pilaf
	Petit Pois Carottes	Ratatouille d'Hiver	Duo de haricots	Légumes Couscous	Carottes Vichy
DESSERTS	Fruit de Saison	Mousse au Chocolat	Compote de Pommes Bio et spéculoos	Fruit de Saison	Donuts 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 16 février au 20 février 2026



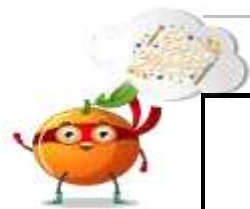
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Cœufs durs Mayonnaise	Velouté du Potager	Salade de Perles et Dés Fromage	Potage Parmentier	Vache qui Rit
PLATS DU JOUR	Saucisse de Toulouse	Gratin de Pommes de Terre Savoyard	Escalope de Volaille	Carbonara de Porc	Poisson Pané
SAUCE	Sauce Oignons	***	Sauce Normande	***	Sauce Citron
GARNITURES	Risoni	Pommes de Terre Local	Purée de Patate douce	Pâtes Bio	Riz Madras
	Gratin de Brocolis	Salade Verte	Julienne de Légumes	Fromage Râpé	Brunoise de Légumes
DESSERTS	Salade de Fruits	Crème Dessert Vanille	Fromage Blanc aux Fruits Rouges	Fruit de 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 23 février au 27 février 2026



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade	Velouté de poireaux	Crêpes aux Jambon Fromage	Emmental Tranché	Velouté de Potiron
PLATS DU JOUR	Pâtes Bolognaise	Sauté de porc LOCAL	Paupiette de Volaille	Omelette aux Fines Herbes	Filet de Poisson du Jour (Selon Arrivage)
SAUCE	Sauce Bolognaise	Sauce Miel et Thym	Sauce Suprême	***	Sauce Estragon
GARNITURES	Pâtes Bio	Blé bio	Gratin de Pommes de Terre Local	Purée de Pommes de Terre aux Légumes	Riz Bio
	Fromage Râpé	Petit Pois à la Française	***	***	Poêlée de Légumes
DESSERTS	Mousse aux oreo	Fruit de saison	Beignet aux Pommes	Fruit de Saison	Yaourt nature sucré

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