

Au menu cette semaine dans votre restaurant



La semaine du 11 novembre au 15 novembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRE		Velouté Parmentier	Carottes rapées vinaigrette aux agrumes	Salade de lentilles corail	Saucisson à l'ail
PLATS DU JOUR		Nugget de poulet	Poutine et oignons frits	Saucisse d'antan LOCALE	Filet de poisson MSC
SAUCE		Ketchup	sauce cheddar	sauce tomatée	sauce aux herbes fraîches
GARNITURES		Coquillettes	Frites LOCALES	Riz pilaf	Semoule
		Carottes au beurre	Salade verte	Gratin de chou fleur	Haricots plat d'Espagne
DESSERTS		Yaourt fermier	Banane sauce au chocolat fondant	Compote pomme poire	Eclair à la 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 :

78% de produits frais	35% de produits locaux	17% de produits BIO
-----------------------	------------------------	---------------------

Au menu cette semaine dans votre restaurant



La semaine du 18 novembre au 22 novembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Méli-mélo de betteraves et œuf mimosa	Velouté de butternut	Tartine gratinée au Maroilles AOP	Fromage	Coleslaw
PLATS DU JOUR	Filet de poulet LOCAL	Carbonade flamande LOCALE	Curry de poisson	Lasagnes végétariennes	Cordon bleu
SAUCE	sauce Tandoori	sauce pain d'épice et moutarde	sauce curry		sauce au miel
GARNITURES	Riz Basmati	Pommes rôties LOCALES	Boulgour		Purée de pomme de terre LOCALE
	Brocolis	Poireaux LOCAUX au jus	Chou fleur gratiné	Salade verte	Jeunes carottes
DESSERTS	Fruit de saison	Petits suisses aux fruits	Crème dessert à la vanille	Brownie fondant	Fromage blanc Stracciatella aux éclats de 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.



Au menu cette semaine dans votre restaurant



La semaine du 25 novembre au 29 novembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Soupe veloutée de potimarron au cumin	Salade de céleri et pommes fraîches	Carottes râpées au citron	Fromage	Salade croquante à la féta et aux croûtons
PLATS DU JOUR	Tartiflette Végétarienne aux pommes de terre locales	Boeuf émincé	Saucisse chipolatas LOCALE	Meunière de poisson MSC	Boulettes de poulet
SAUCE	Défi "assiette vide"	sauce paprika	jus de viande	sauce aigre douce	sauce à la tomate
GARNITURES	**	Pâtes	Potatoes	Riz à l'indienne	Purée de pomme de terre LOCALE
	Salade verte	Fromage râpé	Salade d'endives	Haricots verts	Petits pois et carottes au jus
DESSERTS	Fruit de saison	Mousse légère au chocolat blanc	Yaourt nature sucré	Muffin au chocolat	Compote de poires

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 :

78% de produits frais	35% de produits locaux	17% de produits BIO
-----------------------	------------------------	---------------------

Au menu cette semaine dans votre restaurant



La semaine du 02 décembre au 06 décembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw aux raisins secs	Velouté de légumes de saison	Tarte croustillante au fromage	Poireaux fondants en vinaigrette	Roulade de jambon au fromage frais
PLATS DU JOUR	Sauté de poulet LOCAL	Carbonara aux lardons	Curry de lentilles	Boeuf mode	Parmentier de poisson MSC
SAUCE	sauce à la crème		à la vache qui rit®	jus de viande	
GARNITURES	Boulgour aux légumes	Coquillettes	**	Pomme de terre au thym	**
	**	Champignons poêlés	**	Brocolis aux amandes	Salade verte
DESSERTS	Petits suisses aux fruits	Fruit de saison	Yaourt fermier	Cake moelleux à la pistache	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 :

78% de produits frais	35% de produits locaux	17% de produits BIO
-----------------------	------------------------	---------------------

Au menu cette semaine dans votre restaurant



La semaine du 09 décembre au 13 décembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Taboulé parfumé aux herbes	Minestrone de légumes et vermicelles	Cœuf mimosa	Betteraves et féta émietée	Feuilleté au fromage fondant
PLATS DU JOUR	Pilon de poulet LOCAL	Galette de blé épinards	Sauté de porc LOCAL	Chili con carne	Filet de poisson
SAUCE	sauce crème	coulis de tomate	sauce au curry		sauce à l'orientale
GARNITURES	Petits pois	Purée de pomme de terre LOCALE	Pâtes	Riz créole	Boulgour
	Jeunes carottes	Poêlée d'antan	Fromage râpé	**	Chou-fleur
DESSERTS	Fruits de saison	Beignet aux framboises	Fromage blanc et coulis de fruits	Salade de fruits	Mousse aérienne aux éclats de M&M's®

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 :

 78% de produits frais	 35% de produits locaux	 17% de produits BIO
---	--	---

Au menu cette semaine dans votre restaurant



La semaine du 16 décembre au 20 décembre 2024



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Crème de potiron au parmesan	Céleri à la mimolette	Cake moelleux à la tomate et au comté	Toast de chèvre	MENU DE FIN D'ANNEE
PLATS DU JOUR	Cordon bleu	Bœuf bourguignon	Omelette aux herbes	Bolognaise de thon	MENU DE FIN D'ANNEE
SAUCE	sauce béchamel	sauce bourguignon	sauce aux herbes fraîches		
GARNITURES	Pommes rôties LOCALES	Riz pilaf	Frites LOCALES	Pâtes	MENU DE FIN D'ANNEE
	Poêlée de légumes	Endives braisées	Salade verte	Fromage râpé	MENU DE FIN D'ANNEE
DESSERTS	Compote de pommes	Yaourt fermier	Crème dessert au chocolat	Fruits de saison	MENU DE FIN D'ANNEE

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 :

78% de produits frais	35% de produits locaux	17% de produits BIO
-----------------------	------------------------	---------------------