

La semaine du 24 février au 02 mars 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRES	Betteraves rouges bio en vinaigrette	Carottes râpées à l'orange	soupe à l'oignon	Mortadelle	Rillettes de thon	Pizza au fromage	Asperges mimosa
PLATS DU JOUR	Escalope viennoise à la milanaise sauce basilic	Filet de colin MSC à la grecque	Croque monsieur du Dunkerquois (végétarien)	Bœuf Stroganoff	Saucisse d'antan LOCALE sauce aux oignons	Sauté de volaille LOCALE sauce Basquaise	Rôti de porc orloff LOCALE
GARNITURE	Pâtes bio	Riz créole		Ecrasé de pomme de terre locale	Potatoes	Semoule bio	Pommes noisettes
	Fromage Rapé	Brunoise de légumes	Salade verte	Haricots verts à l'ail	Salade Bio	Poêlée de carottes locales	Côte de blette
DESSERTS	Fruit de saison	Cake au chocolat	Tarte au sucre	Fromage blanc et muesli	Compote de poire BIO	Ananas rôtis au rhum	Pâtisserie "des chefs"

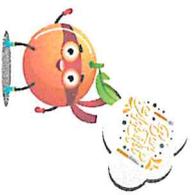
Menus validés par le Service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord, sous réserve de disponibilité des produits et de conditions météorologiques favorables à la livraison des produits locaux. Voir la liste de nos producteurs locaux ci-après.

Les informations sur la qualité des produits sont mises à jour sur nos menus quotidiens affichés dans nos restaurants afin de sélectionner au mieux les commandes respectueuses.



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 :

	de produits frais
	57% de produits locaux
	17% de produits BIO



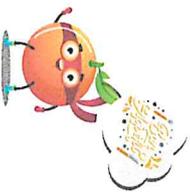
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRES	Crêpe au fromage fondant	Macédoine et maïs	Velouté de poireaux et pomme de terre	Duo de carottes et confondre	Toast au Maroilles AOP	Pâté local à la bière	Roulé de jambon à la macédoine
PLATS DU JOUR	Sauté de porc LOCAL à la flamande	Boule de bœuf à la tomate	Sauce au cheddar et oignons frites façon pouline canadienne	Cordon bleu de volaille	Filet de poisson frais MSC sauce estragon	Langue de bœuf sauce piquante	Saucisse de toulouse sauce vigneronne
GARNITURE	Pommes grenailles locales rôties	Pâtes bio	Frites locales	Semoule bio	Riz bio	Polenta au fromage	Pomme de terre locale
DESSERTS	Fromage blanc sucré	Fruit de saison	Petits suisse aux fruits	Salade de fruits	Tarte aux pommes	Crème pistache	Pâtisserie "des chefs"
	Salade bio	Carottes locales	Endives en salade	Courgettes	Poêlée de légumes	Légumes du pot	Embeurré de chou vert

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 :

 43% de produits frais	 5% de produits locaux	 17% de produits BIO
---	---	---



La semaine du 10 mars au 16 mars 2025

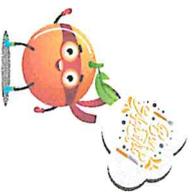
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRES	Velouré de légumes	Tarte aux fromages	Macédoine mayonnaise	Salami et condiments		Maquereau vin blanc	Pêche au thon
PLATS DU JOUR	Nuggets de blé	sauté de bœuf local bourguignon	Chipolatas locale	Filet de poisson meunière et citron	Trophée zéro gaspi!	Escalope de saumon à l'oseille	Boudin noir aux pommes
GARNITURE	Pâtes Bio	Petits pois	Purée de pomme de terre locale	Semoule Bio	Le menu sera	Riz Bio	Pommes vapeur LOCALE
	Ratatouille	Jeunes carottes	Salade Bio	Haricots verts à l'ail	communiqué	Tomates rôties	Salade d'endives LOCALE
DESSERTS	Fruit de saison	Crème dessert à la vanille	Ananas et noix de coco	Compote de pommes bio	ultérieurement	Panna cotta caramel	Pâtisserie "des chefs"

Menus validés par le Service Diététique & Nutrition de Ville 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 :

	de produits frais		57% de produits locaux		17% de produits BIO
---	-------------------	---	------------------------	---	---------------------



La semaine du 17 mars au 23 mars 2025

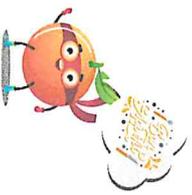
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRES	Velouté de carottes au curcuma	Salade de pâtes à l'italienne	Mortadelle	Céleri et dés de mimolotte	Coleslaw local	Quiche aux endives et comté	Terrine de poisson
PLATS DU JOUR	Chili sin carne	Filet de poisson sauce homardine	Pizza maison en atelier enfants	Filet de poulet local sauce forestière	Bourguignon de bœuf	Coq à la bière	Jambon braisé sauce porto
GARNITURE	Riz bio	Pommes vapeur locales	**	Gratin de pâtes bio	Purée de pomme de terre locale et patate douce	Tagliatelles	Gratin paysan
	Poêlée de haricots rouges et maïs	Haricots beurre	Crudités	Carottes locales	Salade mêlée	Champignons à la crème	**
DESSERTS	Fruit de saison	Compote de pommes et sablé	Tiramisu	Yaourt fermier	Eclair au chocolat	Fruit de saison	Pâtisserie "des Chefs"

Menus valides 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 :

62% de produits frais	53% de produits locaux	17% de produits BIO
-----------------------	------------------------	---------------------



Au menu cette semaine dans votre restaurant



La semaine du 24 mars au 30 mars 2025

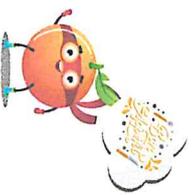
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRES	Friand au fromage fondu	Potage de légumes printaniers	Macédoine et œuf dur	Salade piémontaise	Duo de carotte et céleri aux pommes	Rillettes de porc	Feuilleté au chèvre
PLATS DU JOUR	Penne à la sicilienne	Fricassée de volaille Locale à l'ancienne	Rôti de bœuf local sauce échalote	Beignets de poisson sauce cocktail	Boule de veau au cidre	Filet mignon local au miel	Steak à l'échalotte
GARNITURE	**	Riz bio	Frites locales	Semoule bio	gratin de PDT	Pommes persillées	PDT au four crème ciboullette
	Mozzarella	Duo de céleri et carottes	Salade bio	Ratatouille	Chou fleur au jus	Endives locales braisées	Salade mélée
DESSERTS	Cocktail de fruits au sirop	yaourt nature bio	Mousse à la framboise	Fruit de saison	Beignet abricot	Pêche au sirop caramélisé	Pâtisserie "des chefs"

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 et 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 :

 de produits frais	 5% de produits locaux	 17% de produits BIO
---	---	---





La semaine du 31 mars au 06 avril 2025

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
HORS D'ŒUVRES	Terrine de campagne	Carottes râpées locales	Rosette et cornichon	Betteraves vinaigrée de framboise	Céleri rémoulade	Rillettes de saumon	Jambon cru
PLATS DU JOUR	Cordon bleu de volaille coulis de tomate	Rôti de dinde tandoori	Boulettes d'agneau à l'orientale	Sauce crème de légumes locaux	Fricassée de poisson frais aux poireaux	Rôti de bœuf local sauce béarnaise	Sauté de porc local à la Hongroise
GARNITURE	Pâtes bio	Pommes noisettes	Semoule bio	Pâtes Bio	Pommes rôties locales	Potatoes	Pennes
	Fromage râpé	Haricots verts à l'ail	Légumes orientaux	Jeunes carottes	Courgettes poêlées	Salade bio	Fromage râpé
DESSERTS	Yaourt fermier	Crème au caramel	Compote pomme poire	Fruit de saison	Cake au chocolat	Salade d'ananas	Pâtisserie "des chefs"

Menus validés par le Service Diététique & Nutrition de Milla 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 et après. Les informations sur la qualité des produits sont mises à jour sur nos menus quotidiens affichés dans nos restaurants afin de relier au mieux les commandes réceptionnées.



Les chefs de Milla 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 :

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

