

# Au menu cette semaine dans votre restaurant

La semaine du 11 août au 15 août 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Salade de Perles, Emmental, Surimi et Mayonnaise	Céleri Remoulade	Rosette et Condiments	Tomate Vinaigrette	0
PLATS DU JOUR	Aiguillette de Poulet	Carbonnara de Porc	Steak Haché Veau	Gnocchi	0
SAUCE	Sauce Basquaise	***	Sauce Poivre	Sauce Provençale ou Sauce Pesto	0
GARNITURES	Pomme de Terre Locale	Pâtes BIO	Potatoes ou Frites	***	0
	Haricots Beurre	Fromage Rapée	Salade Verte Bio	Poêlée de Légumes	0
DESSERTS	Fruits de saison	Gaufre sauce Chocolat	Compote pomme speculoos	Crème Dessert Locale	0

*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 18 août au 22 août 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Carottes vinaigrette à l'orange	Betteraves au maïs	Salami et Condiments	Melon	Tarte aux Légumes
PLATS DU JOUR	Gratin de pâte Bio aux 3 fromages	Boulette de Boeuf	Rissolette de Veau	Sauté de Volaille Locale	Nuggets de Poisson
SAUCE	***	Facon Marengo	Sauce aux Oignons	Sauce au Curry	Sauce Provençale
GARNITURES	Pâtes BIO	Semoule	Pommes de terre Locales	Pâtes BIO	Riz Bio Jaune
	Fromage	Petits légumes	Petit pois à la Française	Ratatouille	Epinards à la crème
DESSERTS	Fruit Saison	Yaourt fermier	Glace	Fruits de saison	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 :

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

# Au menu cette semaine dans votre restaurant

La semaine du 25 août au 29 août 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Macédoine de légumes mayonnaise	Friand Viande	Tomates Mozzarella à Vinaigrette aux Herbes	Taboulé Oriental à la Menthe	Concombre à la Vinaigrette
PLATS DU JOUR	Bolognaise de Bœuf	Aiguillette de Poulet	Rôti de Porc	Quenelles Nature	Blanquette de Poisson
SAUCE	Sauce Bolognaise	Sauce au Jus	Sauce Normande	Sauce Aurore	***
GARNITURES	Pâtes BIO	Pommes de Terre Boulangères	Blé Bio	Pommes de terre Locales	Riz Bio
	Fromage Râpé	Courgettes	Haricots verts	Brunoise de Légumes	Carottes Bio
DESSERTS	Fruit Saison	Crème Dessert Locale	Fromage Blanc aux Fruits Rouges	Chausson aux Pommes	Mousse aux Fruits Rouges

*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 septembre au 05 septembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Melon	Betteraves Mimosa à la Vinaigrette	Salade de Perles, Maïs et Tomate	Cœufs durs sauce Ciboulette	Macédoine de légumes mayonnaise
PLATS DU JOUR	Sauté de Volaille Locale	Chipolatas de Porc Local	Rissolette de Veau	Boulette de Boeuf	Filet de Colin
SAUCE	Sauce au Miel	Sauce au Thym	Sauce Brune	Sauce Tomate	Sauce Estragon
GARNITURES	Riz Bio façon Pilaf	Pommes Rissolées	Pommes de terre Locales	Semoule	Purée de Pommes de terre Locales
	Légumes du Soleil	Salade Verte bio	Carottes à l'ail	Ratatouille	Haricots Beurre
DESSERTS	Glace	Yaourt Aromatisé	Flan Chocolat	Fruit de saison	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 :

80% de produits frais	32% de produits locaux
-----------------------	------------------------

# Au menu cette semaine dans votre restaurant



La semaine du 08 septembre au 12 septembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Braderie de Lille : Flamiche aux Poireaux	Haricots verts à la vinaigrette	Concombre Vinaigrette à la Menthe	Carottes râpées à la vinaigrette	Pastèque
PLATS DU JOUR	Aiguillette de poulet Local	Boulettes d'agneau	Jambon Grillée Local	Bolognaise de Pois Chiches Bio	Quenelles de Brochet
SAUCE	sauce Maroilles	sauce Orientale	Sauce aux Olives	***	Sauce Nantua
GARNITURES	Potatoes ou Frites	Semoule	Pommes de Terre Locales	Pâtes Bio	Riz Pilaf Bio
	***	Légumes couscous	Courgettes à l'ail	Fromage Râpé	Brunoise de Légumes
DESSERTS	Poire au spéculoos	Mousse Citron	Salade de fruits	Fruit Saison	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 15 septembre au 19 septembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Haricots verts à la vinaigrette	Salade de Pâtes, Maïs et Fromage vinaigrette	Friand Viande	Concombre à la vinaigrette	Vache Picon
PLATS DU JOUR	Saucisse de Porc Antan	Cordon Bleu	Aiguillette de poulet Locale	Bœuf Mode	Bâtonnets de Poisson
SAUCE	Sauce au Thym	Sauce Bercy	Sauce au Jus	***	Sauce Citron
GARNITURES	Purée de Pommes de terre Locales	Blé Bio	Pomme de terre Locale boulangères	Ecrasé de Pommes de terre Locales	Riz Bio
	Salade Bio	Brunoise de légumes	Courgettes	Carotte Bio	Epinard à la crème
DESSERTS	Mousse Speculoos	Yaourt fermier	Fruits de saison	Chausson aux Pommes	Crème Dessert 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 :



**80%** de produits frais



**32%** de produits locaux

# Au menu cette semaine dans votre restaurant



La semaine du 22 septembre au 26 septembre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Tomates à la Vinaigrette Balsamique	Céleri Remoulade	Macédoine de Légumes Mayonnaise	Betteraves au Maïs Vinaigrette	Mimolette tranché
PLATS DU JOUR	Boulette à la Dinde	Carbonnara de Porc	Goulash Hongroise	Nuggets de Blé	Waterzoï de Poisson
SAUCE	Sauce Forestière	***	Sauce Hongroise	Sauce Bercy	Sauce Waterzoi
GARNITURES	Cœur de Blé Bio	Pâtes BIO	Pommes de Terre Local	Pommes de terre Locales	Riz Bio
	Poêlée de Légumes	Fromage Rapée	Carottes Bio Vichy	Petits Pois et Carottes	Jardinière de légumes
DESSERTS	Fruit Saison	Crème Dessert Local	Fromage Blanc sucrés	Beignet aux Pommes	Mousse au Spéculoos

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

# Au menu cette semaine dans votre restaurant



La semaine du 29 septembre au 03 octobre 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Rosette et Condiments	Emmental Bio Tranché	Céleri Vinaigrette	Salade Piémontaise	Carottes rapées Local Bio Vinaigrette à l'orange
PLATS DU JOUR	Steak Haché Veau	Couscous Végétarien	Carbonara de Volaille	Sauté de Porc	Bâtonnets de Poisson
SAUCE	Sauce Poivre	Bouillon Couscous	***	Sauce Aigre Douce	sauce Tartare
GARNITURES	Potatoes ou Frites	Semoule	Pâtes Bio	Riz Bio	Pommes de terre Locales
	Salade Verte Bio	Légumes Couscous	Fromage Râpé	Courgettes	Ratatouille
DESSERTS	Fruits de saison	Mousse aux Oréo	Salade de fruits	Compote de Pommes Bio	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 :



**80%** de produits frais



**32%** de produits locaux