

25	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	lundi 15 juin 2026	mardi 16 juin 2026	mercredi 17 juin 2026	jeudi 18 juin 2026	vendredi 19 juin 2026
ENTREE SCOLAIRE	concombres à la crème d'aneth	salade de tomates aux échalotes	vache picon	tome blanche	râpé de courgettes aux pommes et curry
PLAT SCOLAIRE	haut de cuisse de poulet roti ou aiguillette	Pâtes à la carbonara	Escalope de porc	cordons bleus	Bâtonnet de poisson pané
SAUCE	jus de roti	Carbonara	sauce Curry	sauce tomates	sauce tartare
FECULENT	pomme de terre confites au thym	Tortis	Purée de pommes de terre	Frites au Four	pommes vapeur
LEGUMES	flan de courgettes	Champignons	carottes vichy	Salade Verte	Tomates Grillées
DESSERTS	Fruit de saison	Beignet au Chocolat	salade d'ananas et fraises à la citronnelle	crème dessert au spéculoos "Maison"	yaourt 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 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. producteurs locaux ci-après.

Les chefs de Mille et Un Repas du Nord privilégient l'approvisionnement en produits frais et locaux.

Pour votre information, durant l'année scolaire, voici la moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :

 **PRODUIT FRAIS : 70%**

 **PRODUITS LOCAUX : 20%**

26	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	lundi 22 juin 2026	mardi 23 juin 2026	mercredi 24 juin 2026	jeudi 25 juin 2026	vendredi 26 juin 2026
ENTREE SCOLAIRE	salade de celeri florida	Friand aux Fromages	edam en tranche	Chou Chinois aux Cacahuètes, façon "SATAY"	Pasteques
PLAT SCOLAIRE	fusillis a la Rabiatta	Jambon Blanc	Burger de Poulet	Hachis Parmentier	Poisson Pané
SAUCE	Sauce rabiatta	****	Sauce cocktail	salade verte	Sauce Tomates
FECULENT	Fusillis	Frites au four	chips	Purée de Pommes de terre	Riz
LEGUMES	Poivrons et tomates	salade verte	salade, tomates, conc ombre	Salade Verte	Brocolis
DESSERTS	Mousse au Nutella®	Glace	Fruits de Saisons	Yaourt fermier	salade de 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 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. producteurs locaux ci-après.

Les chefs de Mille et Un Repas du Nord privilégient l'approvisionnement en produits frais et locaux.

Pour votre information, durant l'année scolaire, voici la moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :



PRODUIT FRAIS : 70%



PRODUITS LOCAUX : 20%

27	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	lundi 29 juin 2026	mardi 30 juin 2026	mercredi 1 juillet 2026	jeudi 2 juillet 2026	vendredi 3 juillet 2026
ENTREE SCOLAIRE	Salade De Mais a la Feta	salade de betteraves a la Mimolette	Rillettes de Thon	Fromage tranché	BARBECUE GENERAL
PLAT SCOLAIRE	Pates a la Bolognaise	Saucisses Grillées au Herbes	Raviolis Gratinés	Poutine au Fromage et oignons Frits	BARBECUE GENERAL
SAUCE	Tomates	Tomates	sauce Tomates	****	BARBECUE GENERAL
FECULENT	Penne	Taboulé Oriental	****	Frites au Four	BARBECUE GENERAL
LEGUMES	****	Brocolis	Salade Verte	Salade Verte	BARBECUE GENERAL
DESSERTS	Mousse au Speculoos	Yaourt Fermier	Milk-Shake	Creme dessert a la Pistache "Maison"	Batonnet Glaçé

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 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. producteurs locaux ci-après.

Les chefs de Mille et Un Repas du Nord privilégient l'approvisionnement en produits frais et locaux.

Pour votre information, durant l'année scolaire, voici la moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :



PRODUIT FRAIS : 70%



PRODUITS LOCAUX : 20%

28	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	lundi 6 juillet 2026	mardi 7 juillet 2026	mercredi 8 juillet 2026	jeudi 9 juillet 2026	vendredi 10 juillet 2026
ENTREE SCOLAIRE	****	Houmous de Pois Chiche	Concombre au Fromage Blanc et Ciboulette	Melon	Mimolette Tranché
PLAT SCOLAIRE	Hamburger	Quiche aux fromages	Boulettes de bœuf	Pasta'box	Pizza au thon
SAUCE	mayonnaise / ketchup	***	parfumées aux épices	Carbonara aux lardons	****
FECULENT	Frites au four	****	Pommes de terre Rissolées	Pâtes Bio	****
LEGUMES	Salade/Bar	Salade Verte Bio	Haricots Beurre	Champignons	Salade Verte Bio
DESSERTS	Glace	Fromage blanc sucré	Tarte au Chocolat	Yaourt Fermier Local	Salade de 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 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. producteurs locaux ci-après.

Les chefs de Mille et Un Repas du Nord privilégient l'approvisionnement en produits frais et locaux.

Pour votre information, durant l'année scolaire, voici la moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :

 **PRODUIT FRAIS : 70%**

 **PRODUITS LOCAUX : 20%**

29	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	lundi 13 juillet 2026	mardi 14 juillet 2026	mercredi 15 juillet 2026	jeudi 16 juillet 2026	vendredi 17 juillet 2026
ENTREE SCOLAIRE	Concombre à la Bulgare	Féié	****	Tomates et mozzarella au Pesto	Pastèque
PLAT SCOLAIRE	Bolognaise de Bœuf	****	Hot dog	Hachis parmentier aux lentilles	Fish Burger
SAUCE	tomates	****	Ketchup et oignons frits	****	sauce Tartare
FECULENT	Pâtes Bio	Potatoes	Frites au four	****	Frites
LEGUMES	Fromage Râpé	Julienne de légumes	****	Salade verte Bio	salade bar
DESSERTS	Mousse au chocolat	****	Yaourt fermier local	Salade de fruits maison	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 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. producteurs locaux ci-après.

Les chefs de Mille et Un Repas du Nord privilégient l'approvisionnement en produits frais et locaux.

Pour votre information, durant l'année scolaire, voici la moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :



PRODUIT FRAIS : 70%



PRODUITS LOCAUX : 20%

30	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	lundi 20 juillet 2026	mardi 21 juillet 2026	mercredi 22 juillet 2026	jeudi 23 juillet 2026	vendredi 24 juillet 2026
ENTREE SCOLAIRE	Courgettes en rémoulade	Œufs durs Mayonnaise	Concombre à la vinaigrette et féta	Salade Coleslaw	Gouda tranché
PLAT SCOLAIRE	Filet de Poulet local	Carbonara aux lardons et Champignons	Boulettes d'agneau	Poutine au cheddar	Bâtonnets de Poisson
SAUCE	Sauce coco Curry	****	Sauce Orientale	et oignons frits	Sauce Citron
FECULENT	Pommes Croquette	Pâtes BIO	Semoule bio	Frites au four	Riz Bio
LEGUMES	Salade Bio	Fromage rapé	Légumes couscous maison	Crudités	Epinards à la crème
DESSERTS	Mousse aux Oreo	Yaourt fermier	Fruit de saison	Beignet aux fruits rouges	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 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, producteurs locaux ci-après.

Les chefs de Mille et Un Repas du Nord privilégient l'approvisionnement en produits frais et locaux.

Pour votre information, durant l'année scolaire, voici la moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :

 **PRODUIT FRAIS : 70%**

 **PRODUITS LOCAUX : 20%**

31	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	lundi 27 juillet 2026	mardi 28 juillet 2026	mercredi 29 juillet 2026	jeudi 30 juillet 2026	vendredi 31 juillet 2026
ENTREE SCOLAIRE	Taboulé à la menthe	****	Melon	Cantal AOP	****
PLAT SCOLAIRE	Cordon Bleu	Pasta'box	Quiche aux fromages	Croque monsieur	Jambon grillé au barbecue ou saucisse de blé
SAUCE	Sauce Provençale	Bolognaise de boeuf	***	béchamel	sauce Barbecue
FECULENT	Purée de Pommes de terre Locales	Pâtes Bio	****	****	Salade de riz
LEGUMES	Ratatouille maison	Fromage Râpé	Salade verte Bio	Salade mêlée Bio	Crudités
DESSERTS	Crème Dessert Locale	Fruit Saison	Fromage Blanc sucré	Mousse au spéculoos	Beignet aux Framboises

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 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. producteurs locaux ci-après.

Les chefs de Mille et Un Repas du Nord privilégient l'approvisionnement en produits frais et locaux.

Pour votre information, durant l'année scolaire, voici la moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :



PRODUIT FRAIS : 70%



PRODUITS LOCAUX : 20%

32	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	lundi 3 août 2026	mardi 4 août 2026	mercredi 5 août 2026	jeudi 6 août 2026	vendredi 7 août 2026
ENTREE SCOLAIRE	****	Duo de melons	Salade de Perles au thon	****	Mimolette tranché
PLAT SCOLAIRE	Hamburger	Quiche lorraine	Boulettes de bœuf	Pasta'box	Pizza au thon
SAUCE	mayonnaise / ketchup	***	parfumées aux épices	Sauce aux 3 fromages	****
FECULENT	Frites	****	Blé à la tomate	Pâtes Bio	*****
LEGUMES	Salade bar	Salade verte Bio	Poêlée de Cougettes	Petits pois	Salade mêlée Bio
DESSERTS	Glace	Mousse aux fruits rouges	Fromage blanc Bio et miel	Panna cotta coulis de fruits jaunes	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 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. producteurs locaux ci-après.

Les chefs de Mille et Un Repas du Nord privilégient l'approvisionnement en produits frais et locaux.

Pour votre information, durant l'année scolaire, voici la moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :



PRODUIT FRAIS : 70%



PRODUITS LOCAUX : 20%

33	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	lundi 10 août 2026	mardi 11 août 2026	mercredi 12 août 2026	jeudi 13 août 2026	vendredi 14 août 2026
ENTREE SCOLAIRE	Salade de Pâtes, Emmental, Surimi et Mayonnaise	Courgettes râpées, sauce fromage blanc au curry	****	Tomate Vinaigrette	Pastèque
PLAT SCOLAIRE	Bolognaise de Bœuf	Pizza aux fromages	Hot dog	Hachis parmentier de boeuf	Fish Burger
SAUCE	****	****	Ketchup et oignons frits	****	sauce Tartare
FECULENT	Pâtes Bio	****	Potatoes	****	Frites
LEGUMES	Fromage râpé	Salade verte Bio	Crudités	Salade verte Bio	Coleslaw
DESSERTS	Fruit de saison	Gaufre sauce Chocolat	Compote de pomme et speculoos	Crème Dessert Locale	Glace

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 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. producteurs locaux ci-après.

Les chefs de Mille et Un Repas du Nord privilégient l'approvisionnement en produits frais et locaux.

Pour votre information, durant l'année scolaire, voici la moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :

 PRODUIT FRAIS : 70%

 PRODUITS LOCAUX : 20%

34	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	lundi 17 août 2026	mardi 18 août 2026	mercredi 19 août 2026	jeudi 20 août 2026	vendredi 21 août 2026
ENTREE SCOLAIRE	Carottes et mimolette vinaigrette à l'orange	Velouté de Petit Pois et fromage fondu	Salami et Condiments	Melon	Pizza aux fromages
PLAT SCOLAIRE	Gnocchis	Carbonara aux lardons	Saucisse grillée	Poutine au cheddar	Bâtonnets de Poisson
SAUCE	à la Napolitaine	****	Sauce Orientale	et oignons frits	sauce basilic
FECULENT	Gnocchis	Pâtes Bio	Semoule	Frites	Riz Bio safrané
LEGUMES	Tian de légumes	Brunoise de légumes d'été	Légumes couscous d'été	Crudités	Epinards à la crème
DESSERTS	Fruit de Saison	Glace	Yaourt fermier	Crème Dessert Locale	Salade de 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 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. producteurs locaux ci-après.

Les chefs de Mille et Un Repas du Nord privilégient l'approvisionnement en produits frais et locaux.

Pour votre information, durant l'année scolaire, voici la moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :

 **PRODUIT FRAIS : 70%**

 **PRODUITS LOCAUX : 20%**

35	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	lundi 24 août 2026	mardi 25 août 2026	mercredi 26 août 2026	jeudi 27 août 2026	vendredi 28 août 2026
ENTREE SCOLAIRE	Houmous de betteraves rouges	****	****	****	****
PLAT SCOLAIRE	Cordon bleu	Jambon grillé au barbecue ou saucisse de blé	****	****	****
SAUCE	Sauce Provençale	Bolognaise de boeuf	****	****	****
FECULENT	Pommes de Terre Boulangères	Taboulé	****	****	****
LEGUMES	Courgettes	Carottes râpées Bio	Salade mêlée Bio	Salade verte Bio	****
DESSERTS	Fruit 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 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, producteurs locaux ci-après.

Les chefs de Mille et Un Repas du Nord privilégient l'approvisionnement en produits frais et locaux.

Pour votre information, durant l'année scolaire, voici la moyenne de consommation dans l'ensemble de nos restaurants :

 **PRODUIT FRAIS : 70%**

 **PRODUITS LOCAUX : 20%**