



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



	03/08/26	04/08/26	05/08/26	06/08/26	07/08/26
HORS D'ŒUVRE	Concombre Tzatziki	Mimolette	Carottes râpées et vinaigrette	Oeuf dur mayonnaise	Tomate mimosa
PLAT DU JOUR	Quiche aux fromages	Béchamel de thon	Oeufs dur	Hamburger	Emincé de boeuf
SAUCE			mayonnaise	Ketchup	sauce moutardée
GARNITURES		Tagliatelles	Salade de riz et maïs	Pommes rôties	Frites au four
	Salade verte Bio	Fromage râpé	Tomates en vinaigrette	Courgettes poêlées	Salade mêlée
DESSERT	Yaourt à la vanille	Duo de kiwis	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	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 2024-2025, voici la moyenne de consommation dans nos restaurants :



73% de produits frais



28% de produits locaux



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



	10/08/26	11/08/26	12/08/26	13/08/26	14/08/26
HORS D'ŒUVRE	Courgette râpée au curry	Carotte râpée au citron	Fromage fondu ail et fines herbes	Tomate et mozzarella	Pastèque
PLAT DU JOUR	Gratin de poissons	Bolognaise aux légumes	Boulettes d'agneau	Courgette farcie au porc	Kebab de dinde marinée
SAUCE	en béchamel	sauce tomate	jus aux herbes fines		sauce blanche
GARNITURES	Risoni tomate	Spaghettis	Potatoes maison	Riz créole	Frites au four
	Haricots verts	Fromage râpé	Salade de chou rouge		Crudités
DESSERT	Purée de pêche	Gaufre au sucre	Abricots	Riz au lait et caramel	Yaourt fermier local



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 2024-2025, voici la moyenne de consommation dans nos restaurants :



73% de produits frais



28% de produits locaux



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



	17/08/26	18/08/26	19/08/26	20/08/26	21/08/26
HORS D'ŒUVRE	Taboulé à la menthe	Tomate à la basilic	Salade de concombre et fêta	Camembert	Duo de melons
PLAT DU JOUR	Saucisse chipolatas	Sauté de poulet	Chili con carne	Filet de lieu noir	Tajine aux boulettes végétales
SAUCE	sauce aux oignons	sauce coco curry		sauce citronnée	
GARNITURES	Purée de pommes de terre et muscade	Pâtes Bio	Riz créole	Pommes rissolées	Semoule Bio
	Compote de pommes	Courgettes rôties	Poêlée de haricots rouges et maïs	Salade composée	Légumes du tajine et abricots secs
DESSERT	Ananas au caramel	Crème dessert fermière	Fruit de saison	Beignet à la framboise	Flan vanille nappé au caramel



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 2024-2025, voici la moyenne de consommation dans nos restaurants :

 73% de produits frais	 28% de produits locaux
--	---



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



	24/08/26	25/08/26	26/08/26	27/08/26	28/08/26
HORS D'ŒUVRE	Toast chèvre et miel	Pastèque	Pizza aux fromages	Salade de pâtes au pesto	Salade de haricots verts
PLAT DU JOUR	Haché de veau	Escalope de poulet	Omelette maison au fromage	Waterzoï de poissons	Gratin de coquillettes au jambon blanc
SAUCE	sauce marinara	à la provençale	coulis de tomate		
GARNITURES	Frites au four	Riz pilaf	Pâtes Bio	Boulgour	
	Tomate rôtie	Julienne de courgettes	Salade verte en vinaigrette	Brunoise de légumes	Salade mêlée en vinaigrette
DESSERT	Fruit de saison	Crêpe coulis de fruits rouges	Fromage blanc sucré	Donuts	Compote tous 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 2024-2025, voici la moyenne de consommation dans nos restaurants :



73% de produits frais



28% de produits locaux