



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



	06/07/26	07/07/26	08/07/26	09/07/26	10/07/26
HORS D'ŒUVRE	Concombre à la crème	Salade de tomate et vinaigrette à la ciboulette	Feuilleté au fromage fondant	Pastèque	Cantal AOP
PLAT DU JOUR	Tomate farcie à la chair à saucisse	Boule de boeuf	Cordon bleu de dinde	Sauté de poulet	Filet de poisson
SAUCE	sauce tomate	sauce basilic	sauce fromagère	sauce forestière	sauce Normande
GARNITURES	Riz Bio	Purée de pois cassés	Pommes de terre Bio persillées	Coquillettes Bio	Pommes rôstis
	Duo de carottes Bio	Poêlée de légumes de saison	Duo de haricots	Poêlée de champignons	Tomate à la provençale
DESSERT	Fruit de saison Bio	Smoothie pomme cassis	Liégeois au chocolat	Ile flottante	Crème dessert fermière 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 2024-2025, voici la moyenne de consommation dans nos restaurants :

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



Lundi

Mardi

Mercredi

Jeudi

Vendredi



	13/07/26	14/07/26	15/07/26	16/07/26	17/07/26
HORS D'ŒUVRE	Melon	Féié	Quiche aux fromages	Fromage à tartiner	Carottes râpées vinaigrette et gouda
PLAT DU JOUR	Bolognaise de boeuf		Sauté de porc	Aiguillette de poulet	Finger mozzarella
SAUCE	sauce tomate		sauce aux fruits secs	sauce Basquaise	sauce Tartare
GARNITURES	Spaghettis		Purée de pommes de terre Bio maison	Semoule Bio	Pommes grenailles aux épices
	Fromage râpé		Aubergines grillées	Poêlée de poivrons et oignons	Haricots verts sautés à l'ail
DESSERT	Fromage blanc façon stracciatella		Compote pomme banane	Brownie	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 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



	20/07/26	21/07/26	22/07/26	23/07/26	24/07/26
HORS D'ŒUVRE	Soupe de courgettes	Pizza aux champignons	Salade de concombre et fromage	Samoussa de légumes	Tomme de Savoie
PLAT DU JOUR	Wraps aux légumes	Cordon bleu de dinde	Sauté de boeuf	Hot dog	Filet de hoki
SAUCE	sauce cocktail	sauce italienne	sauce basilic	ketchup	sauce au beurre blanc
GARNITURES	Taboulé	Risetti	Riz créole	Frites au four	Farfalles
	Assortiment de crudités	Ratatouille	Poêlée de tomates et aubergine	Salade verte	Fromage râpé
DESSERT	Beignet au chocolat	Yaourt à la vanille	Fruit de saison	Panna cotta aux fruits rouges	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 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



	27/07/26	28/07/26	29/07/26	30/07/26	31/07/26
HORS D'ŒUVRE	Betteraves rouges	Bergues	Saucisson à l'ail	Salade de tomates et mozzarella	Radis croc'sel
PLAT DU JOUR	Pâtes aux 3 fromages	Escalope viennoise	Bâtonnet de poisson	Sauté de porc	Aiguillette de poulet
SAUCE		sauce Napolitaine	sauce câpres	sauce Provençale	mayonnaise aux herbes
GARNITURES	Fromage râpé	Riz pilaf	Pommes sautées	Coquillettes Bio	Salade de pommes de terre
	Poêlée de champignons	Ratatouille maison	Salade verte Bio	Haricots verts persillés	Galette de courgettes
DESSERT	Fruit de saison	Banane au chocolat	Yaourt fermier local	Mousse au chocolat blanc	Fromage blanc et miel



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