Au menu cette semaine dans votre restaurant

Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

	09/11/26	10/11/26	11/11/26	12/11/26	13/11/26
HORS D'ŒUVRE	Salade verte croûtons et Maïs	Fromage à tartiner	Férié	Saint Nectaire AOP	Potage aux légumes variés
PLAT DU JOUR	Cordon bleu de volaille frais	Filet de Poisson Meunière		Couscous végétarien aux pois chiche	Hachis parmentier maison au bœuf local
SAUCE	sauce tomatée	sauce Tartare maison		aux légumes de saison	
GARNITURES	Coquillettes BIO	Riz Bio pilaf		Semoule Bio	Purée maison aux pommes de terre locales et lait local
	Fromage râpé	Epinards crémeux		Légumes couscous	Jeunes pousses croquantes en vinaigrette
DESSERT	Compote pommes et poires	Banane sauce chocolat		Pain perdu au caramel beurre salé	Clémentine

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'approvisonnement 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

Au menu cette semaine dans votre restaurant





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	16/11/26	17/11/26	18/11/26	19/11/26	20/11/26
HORS D'ŒUVRE	Céleri rémoulade au curry	Fromage fondu Vache Picon	Feuilleté au fromage fondant	Velouté de Chou-Fleur	Betteraves rouges locales et dés de mimolette
PLAT DU JOUR	Colin MSC pané	Croque Moustache	Couscous de boulettes et merguez locales	Sauce aux 3 fromages	Sauté de boeuf façon carbonnade
SAUCE	sauce Forestière aux champignons frais	au jambon local	Sauce orientale	Reblochon, emmental, mozzarella	sauce pain d'épices
GARNITURES	Riz Bio		Semoule fine	Pâtes Bio	Pommes vapeur Bio
	Champignons frais	Salade verte	Légumes couscous préparés par nos soins	Fromage râpé	Poêlée de carottes Bio
DESSERT	Yaourt fermier local aromatisé	Compote pomme banane	Orange	Pomme locale bio	Crumble aux poires



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'approvisonnement 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

Au menu cette semaine dans votre restaurant

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	23/11/26	24/11/26	25/11/26	26/11/26	27/11/26
HORS D'ŒUVRE	Oeuf dur mayonnaise	Carottes râpées et vinaigrette à l'orange	Salade de mâche vinaigrette au CIDRE	Tranche de mimolette	Velouté de BROCOLIS et fromage fondu
PLAT DU JOUR	Chili con carne	Omelette	Blanc de poulet local grillé	Filet de poisson frais	Sauté de porc local
SAUCE	sauce aux épices douces	sauce tomate et basilic	sauce basilic	crème au cidre	sauce Barbecue
GARNITURES	Riz Bio pilaf	Pâtes Bio	Pommes vapeur	Boulgour Bio parfumé	Poêlée de pommes de terre Bio locales
	Poêlée HARICOTS ROUGES et maïs	Fromage râpé	Purée de patate douce	Fondue de poireaux	Haricots verts persillés
DESSERT	Crème dessert fermière locale	Yaourt brassé fermier local	Mousse au chocolat	Ananas	Kiwis

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'approvisonnement 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

Au menu cette semaine dans votre restaurant

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	30/11/26	01/12/26	02/12/26	03/12/26	04/12/26
HORS D'ŒUVRE	PANAIS rémoulade aux pommes	Cantal AOP	Crêpe jambon fromage	Velouté de Potimarron	Fromage frais à tartiner ail et fines herbes
PLAT DU JOUR	Tartiflette de volaille	Beignet de poisson	Rougail de saucisse	Curry coco aux petits légumes	Emincé de poulet local
SAUCE		sauce tomate	sauce Rougail		crème à la moutarde
GARNITURES		Riz créole Bio	Semoule Bio	Pâtes Bio	Gratin de ommes de terre locales au persil
	Salade de mâche	Haricots verts à l'ail	Poêlée de légumes du Rougail	Fromage râpé Bio	et brisures de choux fleur
DESSERT	Salade de fruits frais parfumée aux agrumes	Yaourt fermier local aromatisé	Tiramisu au spéculoos	POMME locale	Beignet

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'approvisonnement 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

Au menu cette semaine dans votre restaurant

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	07/12/26	08/12/26	09/12/26	10/12/26	11/12/26
HORS D'ŒUVRE	Coleslaw	Pizza aux fromages	Houmous de pois chiche	Carottes râpées vinaigrette au cumin	Potage aux légumes et fromage fondu
PLAT DU JOUR	Crépinette de porc local	Curry de lentilles	Lasagnes bolognaise	Couscous aux boulettes d'agneau	Pêche du jour
SAUCE	sauce au Maroilles AOP	et fromage fondu		sauce orientale	sauce aux agrumes
GARNITURES	Pâtes Bio	Riz Bio pilaf		Semoule Bio	Pommes vapeur Bio
	Fromage râpé	Carottes à l'ail	Salade verte locale	Légumes couscous	Haricots verts à l'ail
DESSERT	Compote de fruits	Banane Bio	PUDDING maison aux pépites de chocolat	Fromage blanc à la vergeoise	Quartiers d'orange

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'approvisonnement 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

Au menu cette semaine dans votre restaurant

Lundi Mardi Mercredi Jeudi Vendredi

	14/12/26	15/12/26	16/12/26	17/12/26	18/12/26
HORS D'ŒUVRE	Dips de chou fleur sauce cocktail	Céleri rémoulade	Rilllettees au saumon	Repas de fin d'année : Velouté de potimarron aux copeaux de parmesan	Bergues
PLAT DU JOUR	Saucisse de volaille	Gratin de pâtes au poisson	Steak haché de bœuf	Rôti de dinde farcie	Omelette préparée par nos soins
SAUCE	sauce aux oignons	béchamel	sauce aux poivres	sauce au pain d'épices	sauce tomate
GARNITURES	Riz Bio aux petits légumes		Ecrasé de pommes de terre locales	Purée de pommes de terre	Torsades Bio
			Salsifis	et patates douces	Ratatouille
DESSERT	Kiwi	Compote tous fruits et madeleine	Mousse citron	Dessert de Noël	Crème dessert vanille fermière

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'approvisonnement 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

Au menu cette semaine dans votre restaurant





	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	21/12/26	22/12/26	23/12/26	24/12/26	25/12/26
HORS D'ŒUVRE	Friand au fromage	Carottes râpées vinaigrette au cumin	Macédoine mimosa	Pâté en croûte	Férié
PLAT DU JOUR	Saucisse chipolatas	Cordon bleu	Filet de colin	Rôti de boeuf	
SAUCE	sauce aux oignons	sauce tomate	sauce au curry	sauce au Bleu	
GARNITURES	Pommes duchesse	Semoule	Riz pilaf	Pommes sautées	
	Haricots beurre	Ratatouille	Fondue de poireaux	Poêlée de légumes estivaux	
DESSERT	Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Salade de fruits	Carré 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'approvisonnement 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

Au menu cette semaine dans votre restaurant

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	28/12/26	29/12/26	30/12/26	31/12/26	01/01/27
HORS D'ŒUVRE	Saucisson à l'ail	Terrine de légumes sauce cocktail	Toast au Camembert	Houmous de betteraves rouges	Férié
PLAT DU JOUR	Goulash de boeuf	Hachis parmentier de lentilles	Sauté de porc	Cassolette de la mer	
SAUCE			sauce au cidre	sauce aux crevettes	
GARNITURES	Semoule Bio		Pommes vapeur	Riz pilaf	
	Carottes au jus	Salade de mâche	Compote de pomme	Epinards en béchamel	
DESSERT	Yaourt sucré	Fruit de saison	Salade de fruits	Panna cotta à la 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'approvisonnement 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