



Entrées

	lundi 10 juin 2024	mardi 11 juin 2024	mercredi 12 juin 2024	jeudi 13 juin 2024	vendredi 14 juin 2024
	Betteraves rouges BIO et œuf mimosa	Concombre BIO façon bulgare	Salade de coco au thon	Quiche au fromage PAR NOS SOINS	Macédoine

Plats et garnitures

Pané à l'emmental *** Poêlée estivale Pommes LOCALES et ratatouille	Merguez grillées LOCALES *** Semoule BIO Légumes au cumin	Filet de lieu aux crevettes *** Purée de pdt LOCALE Carottes BIO	Rôti de porc LOCAL sauce estragon *** Pâtes LOCALES	Volaille LOCALE façon poule au pot *** Riz BIO créole Légumes poule au pot
------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Desserts

Yaourt fermier LOCAL	Gâteau au chocolat et orange	Banane BIO au chocolat	Compote de pomme BIO	Fruit de saison BIO
----------------------	------------------------------	------------------------	----------------------	---------------------

Fournisseurs locaux	Viande de porc	Mr Peucelle via la société Mouille	Wambrechies Cappinghem
	Viande de volaille	Société Lionor	Steenbecque
	Viande de bœuf	Société Pruvost Leroy	Saint-Hilaire-Cotte
	Légumes locaux	Ferme Dupire Ferme Houzé	Wambrechies Wambrechies
	Fruits locaux	Norabio	Bois Grenier
	Pâtes	Patati	Hondschoote
Pomme de terre	Savary	Angres	

Produit bio



Produit local



Préparé par nos soins



Menus recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord et conformes au GEMRCN sous réserve d'approvisionnement





Entrées

	lundi 17 juin 2024	mardi 18 juin 2024	mercredi 19 juin 2024	jeudi 20 juin 2024	vendredi 21 juin 2024
	Feuilleté au fromage	Salade de riz BIO	Pastèque	Concombre à la crème	Salade de tomates

Plats et garnitures

Boule de bœuf sauce moutarde	Escalope de poulet LOCAL à la crème	Cheeseburger au cheddar	Stick mozzarella sauce basilic	Filet de poisson meunière sauce Tartare
***	***	***	***	***
Pâtes BIO	Pommes rôties LOCALES	Frites LOCALES	Poêlée de légumes	Riz jaune BIO
Courgettes poêlées		Salade verte BIO		Carottes BIO poêlées au beurre

Desserts

Fruit de saison BIO	Yaourt fermier LOCAL	Fraises au sucre	Moelleux au chocolat	Compote BIO
---------------------	----------------------	------------------	----------------------	-------------

Fournisseurs locaux	Produit français	Produit bio	Produit local	Préparé par nos soins
Viande de porc	Mr Peucelle via la société Mouille	Wambrechies Capinghem		
Viande de volaille	Société Lionor	Steenbecque		
Viande de bœuf	Société Pruvost Leroy	Saint-Hilaire-Cotte		
Légumes locaux	Ferme Dupire Ferme Houzé	Wambrechies Wambrechies		
Fruits locaux	Norabio	Bois Grenier		
Pâtes	Patati	Hondschoote		
Pomme de terre	Savary	Angres		

Produit français



Produit bio



Produit local



Préparé par nos soins



Menus recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord et conformes au GEMRCN sous réserve d'approvisionnement



semaine du **lundi 24 juin 2024** au **vendredi 28 juin 2024**



Entrées

	lundi 24 juin 2024	mardi 25 juin 2024	mercredi 26 juin 2024	jeudi 27 juin 2024	vendredi 28 juin 2024
	Salade de mesclun aux croûtons	Œuf mayonnaise	Concombre BIO Tzatziki	Pastèque	Pizza au fromage

Plats et garnitures

Lasagnes aux légumes d'été BIO	Bœuf mode LOCAL	Sauté de veau marengo	Sauce carbonara de volaille	Paëlla de la mer
***	***	***	***	***
Pommes rissolées LOCALES	Semoule	Pâtes LOCALES	Riz BIO jaune aux petits pois	
Salade mêlée BIO	Tian de légumes	Fromage râpé		

Desserts

Yaourt fermier LOCAL	Salade de fruits	Pomme au caramel	Brownies	Fruit de saison BIO
----------------------	------------------	------------------	----------	---------------------



Fournisseurs locaux		
Viande de porc	Mr Peucelle via la société Mouille	Wambrechies Capinghem
Viande de volaille	Société Lionor	Steenbecque
Viande de bœuf	Société Pruvost Leroy	Saint-Hilaire-Cotte
Légumes locaux	Ferme Dupire Ferme Houzé	Wambrechies Wambrechies
Fruits locaux	Norabio	Bois Grenier
Pâtes	Patati	Hondschoote
Pomme de terre	Savary	Angres

Produit français



Produit bio



Produit local



Préparé par nos soins



Menus recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord et conformes au GEMRCN sous réserve d'approvisionnement

semaine du **lundi 1 juillet 2024** au **vendredi 5 juillet 2024**
 * 1 barbecue sera réalisé chaque jour sur une école différente



	lundi 1 juillet 2024	mardi 2 juillet 2024	mercredi 3 juillet 2024	jeudi 4 juillet 2024	vendredi 5 juillet 2024
Entrées	Betteraves BIO mimolette	Tomate basilic	Samoussa de légumes	Cake provençale	Macédoine
Plats et garnitures	Calamar à la romaine *** Pommes sautées LOCALES Ratatouille	Omelette au fromage *** Pâtes LOCALES Carottes BIO persillées	Wok de bœuf mariné à l'aigre douce *** Riz cantonais 0	Couscous de poulet *** Semoule BIO Légumes couscous	Boulette de bœuf sauce tomate *** Purée de pomme de terre Salade verte BIO
Desserts	Fruit de saison BIO	Petit suisse aromatisé	Gâteau noix de coco	Banane BIO sauce chocolat	Yaourt fermier LOCAL

Fournisseurs locaux	Produit	Fournisseur
Viande de porc	M ^r Peucelle via la société Mouille	Wambrechies Cappinghem
Viande de volaille	Société Lionor	Steenbecque
Viande de bœuf	Société Pruvost Leroy	Saint-Hilaire-Cotte
Légumes locaux	Ferme Dupire Ferme Houzé	Wambrechies Wambrechies
Fruits locaux	Norabio	Bois Grenier
Pâtes	Patati	Hondschoote
Pomme de terre	Savary	Angres

Produit français



Produit bio



Produit local



Préparé par nos soins



Menus recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord et conformes au GEMRCN sous réserve d'approvisionnement





	lundi 8 juillet 2024	mardi 9 juillet 2024	mercredi 10 juillet 2024	jeudi 11 juillet 2024	vendredi 12 juillet 2024
Entrées		Salade de riz BIO	Pastèque	Fromage	Salade de tomates basilic
Plats et garnitures		Escalope de poulet LOCAL à la crème *** Pdt rôties LOCALES Haricots vert ail et persil	Sauté de porc LOCAL à la flamande *** Frites LOCALES Salade verte BIO	Omelette et coulis de tomate *** Semoule BIO Pôlée de légumes	Filet de poisson meunière *** Riz jaune BIO Carottes BIO poêlées au beurre
Desserts		Yaourt fermier LOCAL	Fromage blanc straciatella	Cake au yaourt et zestes de citron	Compote pomme BIO



Fournisseurs locaux			
Viande de porc	M ^r Peucelle via la société Mouille	Wambrechies Capinghem	
Viande de volaille	Société Lionor	Steenbecque	
Viande de bœuf	Société Pruvost Leroy	Saint-Hilaire-Cotte	
Légumes locaux	Ferme Dupire Ferme Houzé	Wambrechies Wambrechies	
Fruits locaux	Norabio	Bois Grenier	
Pâtes	Patati	Hondschoote	
Pomme de terre	Savary	Angres	

Produit français



Produit bio



Produit local



Préparé par nos soins



Menus recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord et conformes au GEMRCN sous réserve d'approvisionnement

Semaine anti gaspillage



Entrées

	lundi 15 juillet 2024	mardi 16 juillet 2024	mercredi 17 juillet 2024	jeudi 18 juillet 2024	vendredi 19 juillet 2024
	Céleri rémoulade	Salade coleslaw	Cake emmental et olives	Roulade au jambon	Friand au fromage

Plats et garnitures

Sauce carbonara ***	Sauté de porc LOCAL à la flamande ***	Saucisse de volaille LOCALE ***	Filet de poisson ***	Couscous de légumes et pois chiche ***
Pâtes BIO LOCALES Emmental râpé	Purée de pomme de terre Salade verte BIO	Pomme fondante Carottes LOCALES	Riz BIO pilaf Epinards à la béchamel	Semoule Légumes poule au pot

Desserts

Fruit de saison LOCAL	Yaourt fermier LOCAL	Salade de fruits	Compote pomme fraise	Fruit de saison BIO
-----------------------	----------------------	------------------	----------------------	---------------------

Fournisseurs locaux			
Viande de porc	Mr Peucelle via la société Mouille	Wambrechies	Capinghem
Viande de volaille	Société Lionor	Steenbecque	
Viande de bœuf	Société Pruvost Leroy	Saint-Hilaire-Cotte	
Légumes locaux	Ferme Dupire Ferme Houzé	Wambrechies	Wambrechies
Fruits locaux	Norabio	Bois Grenier	
Pâtes	Patati	Hondschoote	
Pomme de terre	Savary	Angres	

Produit français



Produit bio



Produit local



Préparé par nos soins



Menus recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord et conformes au GEMRCN sous réserve d'approvisionnement





	lundi 22 juillet 2024	mardi 23 juillet 2024	mercredi 24 juillet 2024	jeudi 25 juillet 2024	vendredi 26 juillet 2024
Entrées	Melon	Salade de tomates et echalotes	Betteraves BIO aux pommes	J-100 avant les JO de Paris 2024 Radis beurre	Salade de haricots verts BIO et oeufs durs
Plats et garnitures	Bolognaise de thon *** Pâtes BIO LOCALES Fromage râpé	Quenelles nature sauce fromagère *** Duo de carottes BIO et Pdt LOCALES beurre persillé	Chipolatas LOCALES grillées *** Frites LOCALES Salade verte BIO	Boeuf stroganoff LOCAL 0 Boulgour BIO Gratin de courgettes BIO	Nuggets de poulet et ketchup *** Petits pois et carottes 0
Desserts	Fruit de saison BIO	Yaourt BIO	Eclair vanille	Crème dessert chicorée LOCALE	Muffin au pépites de chocolat



Fournisseurs locaux			
Viande de porc	Mr Peucelle via la société Mouille	Wambrechies	Capinghem
Viande de volaille	Société Lionor	Steenbecque	
Viande de bœuf	Société Pruvost Leroy	Saint-Hilaire-Cotte	
Légumes locaux	Ferme Dupire Ferme Houzé	Wambrechies	Wambrechies
Fruits locaux	Norabio	Bois Grenier	
Pâtes	Patati	Hondschoote	
Pomme de terre	Savary	Angres	

Produit français



Produit bio



Produit local



Préparé par nos soins



Menus recommandés par le service Diététique & Nutrition de Mille et Un Repas du Nord et conformes au GEMRCN sous réserve d'approvisionnement