



**CUISINONS  
L'AVENIR  
AVEC PASSION**



Menus MARS AVRIL 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

## Self Élémentaire

Repas Végétarien	Mardi-Gras		
lundi 03 mars	mardi 04 mars	jeudi 06 mars	vendredi 07 mars
BETTERAVE BIO A LA VINAIGRETTE  SALADE VERTE	SALADE MEXICAINE  SALADE VERTE	VELOUTE DE CHOU-FLEUR  SALADE VERTE	SALADE D'ENDIVES & CROUTONS  SALADE VERTE
BOULETTES VÉGÉTALES  SEMOULE  BROCOLIS	PILON DE POULET FR MARINÉ  PETITS-POIS AUX OIGNONS  RIZ MADRAS	CORDON BLEU DE DINDE  FRITES  SALADE VERTE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE  COQUILLETTTE  FONDUE DE POIREAUX A LA CREME
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON  YAOURT AUX FRUITS  COMPOTE	BEIGNET NATURE  FRUIT DE SAISON BIO	PETIT POT DE GLACE  FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMME CANNELLE  FRUIT DE SAISON  MOUSSE CHOCOLAT

Légende :

Produits Bio

Viande de Porc Française

Produits Pêche durable

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Viande de volaille Française

Réalisation du Chef

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition



**CUISINONS  
L'AVENIR  
AVEC PASSION**



# Menus MARS AVRIL 2025

## Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

### Self Élémentaire

<b>Repas végétarien</b>			
lundi 10 mars	mardi 11 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
PATE DE CAMPAGNE	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE	CÉLERI RÉMOULADE	SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE NAPOLITAINE	OMELETTE AUX FINES HERBES	BOLOGNAISE DE BOEUF	BLANQUETTE DE POISSON MSC
HARICOTS VERTS À L'AIL	RIZ CREOLE	MACARONIS	CHOU FLEUR GRATINÉ
BOULGOUR	FONDUE DE POIREAUX	CAROTTES BIO BRAISEES	SEMOULE
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON BIO	LIÉGEOIS VANILLE	TARTE NOIX DE COCO	FRUIT DE SAISON
CREME CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE POMMES
YAOURT AROMATISE			SALADE DE FRUITS DU CHEF

Légende :

Produits Bio

Viande de Porc Française

Produits Pêche durable

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Viande de volaille Française

Réalisation du Chef

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition



**CUISINONS  
L'AVENIR  
AVEC PASSION**



Menus MARS AVRIL 2025  
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire

Repas végétarien			
lundi 17 mars	mardi 18 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
DUO DE CHOUX	CHARCUTERIE & CORNICHONS	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	BETTERAVES BIO ROUGE VINAIGRETTE AU JUS DE POMMES
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
SAUCISSE FUMEE FR	SAUTÉ DE BOEUF VBF AU PAPRIKA	BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME
LENTILLES VERTES	BROCOLIS GRATINÉS	RIZ CREOLE	FONDUE D'EPINARDS
CAROTTES BIO	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	CELERI ROTI	TORSADES
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT AUX FRUITS	CRUMBLE AUX POMMES DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	POIRE CRÈME ANGLAISE
COCKTAIL DE FRUITS	CREME DESSERT AU CARAMEL	COMPOTE DE POIRE	SUISSE FRUITE

Légende :

Produits Bio

Viande de Porc Française

Produits Pêche durable

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Viande de volaille Française

Réalisation du Chef

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition



CUISINONS  
L'AVENIR  
AVEC PASSION

Menus MARS AVRIL 2025  
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire

Repas végétarien			
lundi 24 mars	mardi 25 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
OEUF MIMOSA	POTAGE DE LÉGUMES	CELERI REMOULADE	CHOU BLANC SAUCE COLESLAW
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
PILONS POULET FR FAÇON MARBELLA	TARTE PROVENÇALE EMMENTAL	TAJINE D'AGNEAU	FISH AND CHIPS
RIZ PILAF	PANAIS RÔTI AU MIEL	HARICOTS VERTS A L'AIL	FRITES
ENDIVES BRAISEES	COQUILLETTES	BOULGOUR	SALADE VERTE
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
COUPE BANANE CHOCOLAT AMANDES	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	ROULÉ CHOCOLAT DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO
FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS
YAOURT AU FRUITS	ILE FLOTTANTE	SALADE DE FRUITS	RIZ AU LAIT DU CHEF

Légende :

Produits Bio

Viande de Porc Française

Produits Pêche durable

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Viande de volaille Française

Réalisation du Chef

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition



# Menus MARS AVRIL 2025

## Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

### Self Élémentaire

<b>Repas végétarien</b>			
lundi 31 mars	mardi 01 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
RADIS BEURRE	CONCOMBRE BULGARE 	CAROTTES RAPEES A L'ECHALOTE 	SALADE DE RIZ BIO MAIS THON 
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
JAMBON BRAISÉ VPF 	CURRY DE POIS CHICHES 	LASAGNES BOLOGNAISE 	WATERZOI DE COLIN MSC 
CAROTTES BIO FAÇON VICHY 	RIZ BASMATI	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS 
SEMOULE SAUCE TOMATE	CHOU FLEUR ROTI A L'AIL 	-	POMMES DE TERRE AU FOUR
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON BIO 	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE A LA FRAISE	ECLAIR CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS 
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON
YAOURT AROMATISÉ	SEMOULE AU LAIT	COMPOTE DE POMMES	PETIT SUISSE AUX FRUITS

Légende :

Produits Bio 

Viande de Porc Française 

Produits Locaux 

Viande de volaille Française 

Réalisation du Chef 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition



**CUISINONS  
L'AVENIR  
AVEC PASSION**

Menus MARS AVRIL 2025  
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire



Repas Latino végétarien



lundi 07 avril	mardi 08 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril
COLESLAW	PATÉ DE CAMPAGNE	SALADE DE MAIS ET RADIS	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
BURGER (STEAK) DE VEAU VBF	SAUTÉ DE BOEUF VBF SAUCE MOUTARDE	TORTILLA PDT À L'OIGNON	FILET DE HOKI MSC AUX EPICES
FRITES	PETITS-POIS AUX OIGNONS	-	LÉGUMES COUSCOUS
EPINARDS A LA CREME	RIZ CREOLE	HARICOTS VERTS	SEMOULE
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FROMAGE BLANC A LA CASSONNADE	FRUIT DE SAISON BIO	CHURROS	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON BIO	PECHE AU SIROP ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES
COMPOTE DE FRUITS	SMOOTHIE BANANE KIWI DU CHEF		LIEGEOIS CHOCOLAT

Légende :

Produits Bio

Viande de Porc Française

Produits Pêche durable

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Viande de volaille Française

Réalisation du Chef



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition