







Menus MARS AVRIL 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus


Maternelle

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

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 






Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


Menus MARS AVRIL 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Maternelle

	Repas végétarien 		
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
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

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 






Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


Menus MARS AVRIL 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Maternelle

		Repas végétarien 	
lundi 17 mars	mardi 18 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
DUO DE CHOUX	SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ANCIENNE	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	BETTERAVES BIO ROUGE VINAIGRETTE AU JUS DE POMMES 
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

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 



Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


Menus MARS AVRIL 2025


Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus


Maternelle

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	
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		COQUILLETES		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 	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 






Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




Menus MARS AVRIL 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus


Maternelle

	Repas végétarien 		
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 
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

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


Menus MARS AVRIL 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus


Maternelle

		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 
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

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.