



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Menus MARS AVRIL 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire

	INDE		Repas végétarien	
lundi 09 mars	mardi 10 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars	
BETTERAVE BIO A LA VINAIGRETTE	SAMOUSSA AUX LÉGUMES	VELOUTE DE CHOU-FLEUR	OEUF DUR MAYONNAISE	
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	
COUSCOUS DE LA MER (POISSON MSC)	BUTTER CHICKEN VPF	JAMBON BLANC FR	PASTASOTTO BROCOLI PARMESAN	
SEMOULE	JULIENNE DE LÉGUMES	FRITES	COQUILLETTE BIO	
LÉGUMES COUSCOUS	RIZ	SALADE VERTE	PETITS POIS	
KIRI	CAMEMBERT	YAOURT NATURE	GOUDA	
FRUIT DE SAISON	PECHE COULIS FRUITS ROUGE	CAKE MARBRE	COMPOTE POMME CANNELLE	
COCKTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	
POIRE CHOCOLAT	LIÉGEOIS VANILLE	COCKTAIL DE FRUITS	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	

RESTAURATION S.A. a Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois - 95700 ROISSY FN FRANCE

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produit Local 

Viande de Porc Française 

Viande Bovine Française 

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 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire

	Repas végétarien		
lundi 16 mars	mardi 17 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
PATE DE CAMPAGNE	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE	1/2 PAMPLEMOUSSE ET SUCRE	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	FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME
HARICOTS VERTS BIO À L'AIL	RIZ CREOLE	MACARONIS	BROCOLIS GRATINÉS
BLÉ	PETITS POIS BIO AUX OIGNONS	CAROTTES BIO BRAISEES	SEMOULE
BRIE	CHEVRE	SUISSE NATURE	EDAM
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	CAKE NOIX DE COCO	FRUIT DE SAISON BIO
CREME CARAMEL	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES
YAOURT AROMATISE	POMMES RÔTIES AU CRUMBLE	SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS

Légende :

Produits Bio

Viande de Porc Française

Produits Pêche durable

Viande Bovine Française

Viande de volaille Française

Produit Local

Réalisation du Chef

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition

Self Élémentaire

		Repas végétarien 	
lundi 23 mars	mardi 24 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE 	CHARCUTERIE FR & CORNICIONS 	BETTERAVES ROUGE BIO VINAIGRETTE AU JUS DE POMMES 	POTAGE DE LÉGUMES 
SALADE VERTE 	SALADE VERTE 	SALADE VERTE	SALADE VERTE 
SAUCISSE FUMÉE	SAUTÉ DE BOEUF FR AU PAPRIKA 	PAËLLA À LA SAUCISSE DE BLÉ ET POIS CHICHE 	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME 
LENTILLES VERTES	BROCOLIS GRATINÉS	RIZ CREOLE	FONDUE D'EPINARDS
HARICOTS BEURRE PERSILLES 	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	CELERI ROTI 	TORTIS
MIMOLETTE	CAMEMBERT	FROMAGE BLANC	VACHE QUI RIT
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 	ILE FLOTTANTE
YAOURT AROMATISE	CREME DESSERT AU CAMEL	COMPOTE DE POIRE	SUISSE FRUITE

Légende :

Produits Bio Produits Pêche durable Produit Local Viande de Porc Française Viande Bovine Française 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 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire

	Repas végétarien 		
lundi 30 mars	mardi 31 mars	jeudi 02 avril	BOL DE RIZ
OEUF MIMOSA 	POTAGE DE LÉGUMES 	CELERI REMOULADE	SALADE VERTE 
SALADE VERTE 	SALADE VERTE 	SALADE VERTE 	
POULET FR FAÇON MARBELLA 	KEBAB A L'EMINCÉ DE POIS 	CHILI CON CARNE (BOEUF VBF) 	BOL DE RIZ
BLÉ	SALADE VERTE 	HARICOTS VERTS BIO A L'AIL 	SAUCE TOMATE
ENDIVES BRAISEES 	FRITES	RIZ	YAOURT NATURE
TOMME BLANCHE	COULOMMIERS	SAINT PAULIN	
COUPE BANANE CHOCOLAT AMANDES 	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	GAUFFRE 	POMMES
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON	
YAOURT FRUITS MIXE	SEMOULE AU LAIT	SALADE DE FRUITS	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produit Local 

Viande de Porc Française 

Viande Bovine Française 

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 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire

Lundi de Pâques	Repas végétarien		
lundi 06 avril	mardi 07 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
	CONCOMBRE BIO BULGARE 	CAROTTES LOCALES RAPEES A L'ECHALOTE 	SALADE DE RIZ MAIS THON
	SALADE VERTE 	SALADE VERTE 	SALADE VERTE
	CURRY DE POIS CHICHES 	LASAGNES BOLOGNAISE 	WATERZOI DE COLIN MSC 
	RIZ BASMATI	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS 
	CHOU FLEUR ROTI A L'AIL	-	POMMES DE TERRE AU FOUR
	EDAM	TOMME GRISE	GOUDA
	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE A LA FRAISE	ECLAIR AU CHOCOLAT 	SALADE DE FRUITS 
	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO 
	SEMOULE AU LAIT	COMPOTE DE POMMES	PETIT SUISSE AUX FRUITS

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produit Local 

Viande de Porc Française 

Viande Bovine Française 

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 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire

		Repas végétarien 		ORIENTAL
lundi 13 avril	mardi 14 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril	
PATE DE FOIE	TABOULÉ D'HIVER	SALADE DE MAIS ET RADIS 	HOUMOUS DE POIS CHICHE À LA MAROCAINE 	
SALADE VERTE 	SALADE VERTE	SALADE VERTE 	SALADE VERTE	
PILONS DE POULET FR 	RÔTI DE BOEUF VBF SAUCE OIGNONS 	TORTILLA À L'OIGNON 	FILET DE HOKI MSC AUX EPICES 	
FRITES	PETITS-POIS AUX OIGNONS	-	LÉGUMES COUSCOUS 	
EPINARDS A LA CREME	RIZ CREOLE	HARICOTS VERTS BIO 	SEMOULE BIO 	
BRIE	CHEVRE	SUISSE NATURE	KIRI	
FROMAGE BLANC A LA CASSONNADE	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE AUX POIRES DU CHEF 	SALADE D'AGRUMES À LA FLEUR D'ORANGER	
FRUIT DE SAISON BIO 	FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE POMMES BANANES	
POMME AU FOUR 	SMOOTHIE BANANE KIWI DU CHEF 	PANNA COTTA AU COULIS FRAMBOISE 	LIEGEOIS CHOCOLAT	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produit Local 

Viande de Porc Française 

Viande Bovine Française 

Viande de volaille Française 

Réalisation du Chef 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition