









Menus JANVIER FEVRIER 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire

VÉGÉTARIEN 	Epiphanie		
lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	CÉLERI RÉMOULADE	VELOUTE DE POTIRON DU CHEF	crudites
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
OMELETTE	CHILI CON CARNE	EMINCE DE DINDE AUX POIS CHICHES FACON ARRABIATA	BOUCHÉE DE LA MER AU COLIN MSC 
CAROTTES LOCALES AUX PERSIL PLAT 	RIZ BIO PILAF 	GRATIN DE CHOU FLEUR	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
COQUILLETES	HARICOTS VERTS A L'AIL	SEMOULE BIO 	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE
FRUIT DE SAISON	GALETTE DES ROIS	DUO DE FROMAGE BLANC ET COMPOTE AU SPECULOOS	FRUIT DE SAISON
POIRE AU SIROP AU CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE
cocktail de fruits	FAR BRETON	SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produit Local 







Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus JANVIER FEVRIER 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire

	VÉGÉTARIEN 		
lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS VINAIGRETTE THAÏ	ENDIVES AUX POMMES	VELOUTE DE LEGUMES VERTS	SALADE DE COQUILLETES BIO SAUCE COCKTAIL 
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
SAUTÉ DE POULET FORESTIERE	BOLOGNAISE VÉGÉTALE	CURRY DE PORC	MARMITE DE COLIN MSC AUX PETITS LEGUMES 
POTATOES AU PAPRIKA	TOMBÉE DE CHOU VERT	BOULGOUR BIO 	PANAIS RÔTI AU MIEL
CÉLERI RAVE BRAISÉ	PENNE BIO 	POTIMARRON RÔTI	POMMES DE TERRE PERSILLÉE
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE
FROMAGE BLANC AUX SPECULOOS	FRUIT DE SAISON	GRIMOLLE AUX POMMES LOCALES 	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE DU CHEF	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT PRALINE
FLAN NAPPÉ CARAMEL	YAOURT AUX FRUITS	POIRE ROTIE AU SPECULOS	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produit Local 






Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




Menus JANVIER FEVRIER 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire

VÉGÉTARIEN 			
lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
HOUMOUS ET SES CROUTONS	CÉLERI RÉMOULADE	ROSETTE ET CORNICHON	POTAGE PARMENTIER
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
BOULETTES VÉGÉTALES FAÇON THAI	AIGUILLETTE DE POULET TEX MEX	SAUTÉ DE BOEUF A L'INDIENNE	BEIGNET AU POISSON
RIZ BIO PILAF 	FRITES	CAROTTES LOCALES AU CUMIN 	EPINARD A LA CREME
BROCOLIS	SALSIFIS À LÉTUVÉ	SEMOULE BIO 	PENNE BIO 
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE
CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX POIRES	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMME	FRUIT DE SAISON	COUPE BANANE A LA CREME ANGLAISE DU CHEF
TARTE AU CITRON	SEMOULE AU LAIT AU CHOCOLAT BLANC DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF	CREME DESSERT CARAMEL

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produit Local 




Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




Menus JANVIER FEVRIER 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire

	Repas végétarien 	Nouvel An Chinois	
lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE	VELOUTE DE LENTILLES	SALADE THAI DU CHEF	SALADE D'HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
OMELETTE AU FROMAGE	JAMBALAYA DE HARICOTS ROUGES	SAUTÉ DE DINDE AU CARMEL	PARMENTIER DE POISSON DU CHEF
POMMES DE TERRE SAUTÉES	GRATIN DE CHOU FLEUR	RIZ BIO BASMATI 	SALADE VERTE
NAVETS GLACÉS	TORTIS BIO 	POÊLÉE CHINOISE DU CHEF	-
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	GATEAU NOIX DE COCO & ANANAS	FRUIT DE SAISON
FLAN NAPPÉ CARMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	SUISSE AUX FRUITS
COMPOTE DE POMME BANANE	ELAIR AU CHOCOLAT	FROMAGE BLANC A LA MARMELADE DE LITCHIS	CREME DESSERT PRALINE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus JANVIER FEVRIER 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire

Repas végétarien & Chandeleur

lundi 03 février	mardi 04 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février
POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	BETTERAVES BIO MIMOSA	CELERI AU CURRY	COLESLAW PURPLE
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
TARTIFLETTE	BOURGUIGNON	FALAFELS SAUCE TOMATE	FILET DE COLIN MSC EN CROUTE D'HERBES
BROCOLIS À L'AIL	CAROTTES LOCALES AUX OIGNONS	PENNE BIO	PUREE DE PATATE DOUCE
POMME DE TERRE VAPEUR	COQUILLETES BIO	PETITS POIS AUX OIGNONS	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CARAMEL	CREPE AU SUCRE DU CHEF	BANANE AU CARAMEL
SALADE DE FRUITS DU CHEF	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE POMME VANILLE DU CHEF	FLAN NAPPE CARAMEL	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus JANVIER FEVRIER 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire

		Repas végétarien	
lundi 10 février	mardi 11 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
POTAGE AUX LEGUMES	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE	CAROTTES LOCALES RÂPÉES	TABOULÉ
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
SAUCISSE DE TOULOUSE	AIGUILLETES DE POULET SAUCE FACON POLPETTE	OEUF BROUILLÉ AUX CHAMPIGNONS	SAUMON CRÈME COCO
FRITES	CHOU-FLEUR ROTI AU PAPRIKA	EPINARDS A L'AIL	RATA HIVERNALE DU CHEF
CAROTTES LOCALES FACON VICHY	BLE BIO	RIZ BIO	POMMES DE TERRE VAPEUR
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE
FRUIT DE SAISON	RIZ BIO AU LAIT DU CHEF	ROULÉ CONFITURE	SALADE DE FRUITS DU CHEF
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS	FLAN NAPPE CARMEL	YAOURT AROMATISE

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

