















Menus JANVIER FEVRIER 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire



	Repas végétarien 	Epiphanie	
lundi 05 janvier	mardi 06 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	CÉLERI RÉMOULADE	VELOUTE DE POTIRON DU CHEF 	ROSETTE & CORNICHONS 
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE	OMELETTE AU FROMAGE	SAUTÉ DE VEAU FACON ARRABIATA 	FILET DE COLIN MSC MEUNIÈRE 
CAROTTES LOCALES AUX PERSIL PLAT 	RIZ PILAF	GRATIN DE CHOU FLEUR	COQUILLETTE
FRITES	HARICOTS VERTS A L'AIL	RIZ	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
EMMENTAL	BRIE	YAOURT	VACHE QUE RIT
FRUIT BIO DE SAISON 	DUO DE FROMAGE BLANC ET COMPOTE AU SPECULOOS	GALETTE DES ROIS	FRUIT BIO DE SAISON 
POIRE AU SIROP AU CARAMEL	FRUIT BIO DE SAISON 	FRUIT BIO DE SAISON 	LIEGEOIS VANILLE
CREME DESSERT PRALINÉ	COOKIE	SALADE DE FRUITS DU CHEF 	YAOURT AUX FRUITS

Produit issu de l'Agriculture Biologique 

Produits Pêche durable 

Viande Française 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE



Menus JANVIER FEVRIER 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire



		Repas végétarien	
lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS VINAIGRETTE THAÏ	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX CORNICHONS & PERSIL	VELOUTE DE LEGUMES VERTS	SALADE DE COQUILLETES SAUCE COCKTAIL
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
SAUTÉ DE POULET FORESTIERE	BOLOGNAISE	CURRY DE PATATE DOUCE BROCOLIS ET POIS CHICHES	MARMITE DE COLIN MSC AUX PETITS LEGUMES
RIZ	TORTIS	POTIMARRON RÔTI	PANAI RÔTI AU MIEL
CÉLERI RAVE BRAISÉ	HARICOTS BEURRE PERSILLES	MIMOLETTE	POMMES DE TERRE PERSILLÉE
TOMME BLANCHE	PETIT SUISSE	GRIMOLLE AUX POMMES LOCALES	FROMAGE BLANC
FROMAGE BLANC AUX SPECULOOS	FRUIT BIO DE SAISON	FRUIT BIO DE SAISON	FRUIT BIO DE SAISON
FRUIT BIO DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	POIRE ROTIE AU SPECULOS	CREME DESSERT PRALINE
FLAN NAPPÉ CARAMEL	YAOURT AUX FRUITS		SALADE DE FRUITS DU CHEF

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Produits Pêche durable

Viande Française

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




Menus JANVIER FEVRIER 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire



Repas végétarien 				
lundi 19 janvier		mardi 20 janvier		jeudi 22 janvier
SALADE DE COEUR DE PALMIER		VELOUTÉ DE POTIRON DU CHEF 		OEUF DUR MAYONNAISE
SALADE VERTE		SALADE VERTE		SALADE VERTE
HARICOTS BLANC FAÇON BLANQUETTE		AIGUILLETTE DE POULET TEX MEX		SAUTÉ DE BOEUF A L'INDIENNE
RIZ PILAF		FRITES		CAROTTES LOCALES BRAISÉES 
BROCOLIS		SALSIFIS À LÉTUVÉ		SEMOULE
CAMEMBERT		KIRI		YAOURT
CREME VANILLE		FRUIT BIO DE SAISON 	CAKE MARBRÉ 	FRUIT BIO DE SAISON 
FRUIT BIO DE SAISON 		COMPOTE DE POMME	FRUIT BIO DE SAISON 	COUPE BANANE A LA CREME ANGLAISE DU CHEF
YAOURT AUX FRUITS		SEMOULE AU LAIT AU CHOCOLAT BLANC DU CHEF 	SALADE DE FRUITS DU CHEF	
			CREME DESSERT CARAMEL	

Produit issu de l'Agriculture Biologique 

Produits Pêche durable 

Viande Française 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROUSSY EN FRANCE



Menus JANVIER FEVRIER 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

**Saveurs
Chinoises**

lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	jeudi 29 janvier	vendredi 30 janvier
MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE	VELOUTE DE BUTTERNUT	NEMS AUX LÉGUMES	SALADE D'HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
OMELETTE AU FROMAGE	JAMBALAYA DE HARICOTS ROUGES	SAUTÉ DE DINDE AU CARMEL	FILET DE COLIN MSC SAUCE DIEPPOISE
POMMES DE TERRE SAUTÉES	GRATIN DE CHOU FLEUR	RIZ BASMATI	EPINARDS A LA CRÈME
NAVETS GLACÉS	TORTIS	POÊLÉE DE BROCOLIS ET CHAMPIGNONS	SEMOULE
PETIT SUISSE	EMMENTAL	YAOURT	TOMME GRISE
FRUIT BIO DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	GATEAU NOIX DE COCO & ANANAS	FRUIT BIO DE SAISON
FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT BIO DE SAISON	FRUIT BIO DE SAISON	SUISSE AUX FRUITS
COMPOTE DE POMME BANANE	ELAIR AU CHOCOLAT	LITCHI AU SIROP	CREME DESSERT PRALINE

Viande Française

Produits Pêche durable

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à : Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROUSSY EN FRANCE



Menus JANVIER FEVRIER 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

SEMAINE RÉGIONNALE DE PESÉE DE DÉCHETS

Chandeleur		Repas végétarien	
lundi 02 février	mardi 03 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	BETTERAVES BIO MIMOSA	CELERI AU CURRY	COLESLAW PURPLE
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
RAVIOLI BOSCONI SAUCE TOMATE	EMINCE DE BOEUF FAÇON BOURGUIGNON	FALAFELS SAUCE TOMATE	FILET DE COLIN MSC EN CROUTE D'HERBES
BROCOLIS À L'AIL	CAROTTES LOCALES AUX OIGNONS	RIZ BASMATI	BOULGOUR
PENNE	PUREE DE POMME DE TERRE	PETITS POIS AUX OIGNONS	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
PETIT SUISSE	CHANTENEIGE	MIMOLETTE	CARRE LIGUEIL
CREPE LOCALE AU SUCRE	CREME DESSERT CARAMEL	SEMOULE AU LAIT	BANANE AU CARAMEL
SALADE DE FRUITS DU CHEF	FRUIT BIO DE SAISON	FRUIT BIO DE SAISON	FRUIT BIO DE SAISON
YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE POMME VANILLE DU CHEF	FLAN NAPPE CARAMEL	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Produits Pêche durable

Viande Française

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





Menus JANVIER FEVRIER 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire



lundi 09 février	mardi 10 février	jeudi 12 février	vendredi 13 février
POTAGE AUX LEGUMES 	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE CORNICHONS & PERSIL 	FRIAND AU FROMAGE
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
SAUCISSE DE TOULOUSE 	AIGUILLETES DE POULET SAUCE FACON POLPETTE 	OEUF BROUILLÉ AUX CHAMPIGNONS 	SAUMON CRÈME COCO
POTATOES	CHOU-FLEUR ROTI AU PAPRIKA	EPINARDS BIO A L'AIL 	RATA HIVERNALE DU CHEF 
CAROTTES LOCALES FACON VICHY 	BLE	RIZ	COQUILLETTE
CAMEMBERT	KIRI	TOMME BLANCHE	FROMAGE BLANC
FRUIT BIO DE SAISON 	RIZ AU LAIT DU CHEF 	TARTE AU POMMES 	FLAN NAPPE CARAMEL
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT BIO DE SAISON 	FRUIT BIO DE SAISON 	FRUIT BIO DE SAISON 
COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS	YAOURT AROMATISE	YAOURT AROMATISE

Produit issu de l'Agriculture Biologique 

Produits Pêche durable 

Viande Française 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus JANVIER FEVRIER 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire



Repas végétarien	Mardi Gras		Repas de Vacances
lundi 16 février	mardi 17 février	jeudi 19 février	vendredi 20 février
CREPE AUX CHAMPIGNONS	CAROTTES LOCALES RAPEES	POTAGE DE LEGUMES	CRUDITES COMPOSEES
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE
BOULETTES DE BLÉ FAÇON THAI	SAUTE DE BOEUF A LA MOUTARDE	TARTIFLETTE	CALAMARS A LA ROMAINE
SEMOULE	HARICOTS VERTS BIO A L'AIL	POMMES VAPEUR	POÉLÉE DE LÉGUMES
EMBEURRE DE CHOU FRISE	PENNE	CAROTTES LOCALES BRAISÉES	RIZ PILAF
CANTAL	PETIT SUISSE	CHANTENEIGE	FROMAGE ET LAITAGE AU CHOIX
FRUIT BIO DE SAISON	BEIGNET	LIÉGEOIS A LA VANILLE	COMPOTE DE POMMES
COUPE BANANE CARAMEL	FRUIT BIO DE SAISON	SALADE DE FRUITS DU CHEF	FRUIT BIO DE SAISON
YAOURT AROMATISÉ	POMME ROTIE AU SPECULOOS	FRUIT BIO DE SAISON	YAOURT ARÔMATISÉ

Produit issu de l'Agriculture Biologique

Produits Pêche durable

Viande Française

Produit Local