



Menus JANVIER FEVRIER 2026
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire



		Repas végétarien	Epiphanie	
		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	COQUILLETTTE	
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 	LIEGEOS 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.



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 COQUILLETTES 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	PANAIS RÔTI AU MIEL
CÉLERİ 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	POIRE ROTIE AU SPECULOS	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	vendredi 23 janvier
SALADE DE COEUR DE PALMIER	VELOUTÉ DE POTIRON DU CHEF	OEUF DUR MAYONNAISE	POTAGE PARMENTIER
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
HARICOTS BLANC FAÇON BLANQUETTE	AIGUILLETTE DE POULET TEX MEX	SAUTÉ DE BOEUF A L'INDIENNE	CALAMARS A LA ROMAINE
RIZ PILAF	FRITES	CAROTTES LOCALES BRAISÉES	EPINARD A LA CREME
BROCOLIS	SALSIFIS À LÉTUVÉ	SEMOULE	PENNE
CAMEMBERT	KIRI	YAOURT	TOMME GRISE
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.



Menus JANVIER FEVRIER 2026
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire



		Repas végétarien	Nouvel An Chinois	
lundi 26 janvier	mardi 27 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 CARAMEL	FILET DE COLIN MSC SAUCE DIEPOISE
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.



Menus JANVIER FEVRIER 2026
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus



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

Self Élémentaire

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 BOSCONÉ 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	PUREEE 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	SEMOUTE 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



Repas végétarien			
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	AIGUILLETTES 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	COQUILLETTTE
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	Bio	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 Bio

Produits Pêche durable

Viande Française

Produit Local