

Menus JANVIER FEVRIER 2026
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Maternelle

lundi 05 janvier	Repas végétarien	Epiphanie	vendredi 09 janvier
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	CÉLERI RÉMOULADE	VELOUTE DE POTIRON DU CHEF	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	COQUILLETT
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

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus JANVIER FEVRIER 2026
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Maternelle

		Repas végétarien	
lundi 12 janvier	mardi 13 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 janvier
ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS VINAIGRETTE THAÏ	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE	VELOUTE DE LEGUMES VERTS	SALADE DE COQUILLETTES SAUCE COCKTAIL
SAUTÉ DE POULET FORESTIERE	BOLOGNAISE	CURRY DE PATATE DOUCE BROCOLIS ET POIS CHICHES	MARMITE DE COLIN MSC AUX PETITS LEGUMES
RIZ	TORTIS		PANAIS RÔTI AU MIEL
CÉLERI RAVE BRAISÉ	HARICOTS BEURRE PERSILLES	POTIMARRON RÔTI	POMMES DE TERRE PERSILLÉE
TOMME BLANCHE	PETIT SUISSE	MIMOLETTE	FROMAGE BLANC
FROMAGE BLANC AUX SPECULOOS	FRUIT BIO DE SAISON	GRIMOLLE AUX POMMES LOCALES	FRUIT BIO DE SAISON

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus JANVIER FEVRIER 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

Maternelle

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
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 

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus JANVIER FEVRIER 2026
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Maternelle

		Repas végétarien	Nouvel An Chinois		
		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
		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

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus JANVIER FEVRIER 2026
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Maternelle

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
RAVIOLI BOSCONE 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	SEMOUTE AU LAIT	BANANE AU CARAMEL

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus JANVIER FEVRIER 2026
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Maternelle

		Repas végétarien	
		jeudi 12 février	vendredi 13 février
lundi 09 février	mardi 10 février		
POTAGE AUX LEGUMES	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE CORNICHONS & PERSIL	FRIAND AU FROMAGE
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

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus JANVIER FEVRIER 2026
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus



Maternelle

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
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 OU LAITAGE DU JOUR
FRUIT BIO DE SAISON	BEIGNET	LIÉGEOIS A LA VANILLE	COMPOTE DE POMMES

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.