

Self Élémentaire

		Dessert Pâques & Végétarien	Fête du Travail	
lundi 28 avril		mardi 29 avril	jeudi 01 mai	vendredi 02 mai
CELERI BIO REMOULADE 	COEUR DE PALMIER VINAIGRETTE			CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE 
SALADE VERTE	SALADE VERTE			SALADE VERTE
CORDON BLEU DE DINDE FR 	MAC AND CHEESE (gratin de pâtes au fromage)			FILET DE CABILLAUD MSC SAUCE CRÈME 
CAROTTES BRAISÉES	SALADE VERTE			SEMOUTE
RIZ PILAF AU THYM	MACARONIS (uniquement pour le second plat)			FONDUE DE POIREAUX
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE			PLATEAU DE FROMAGES ET LAITAGES
FRUIT DE SAISON BIO 	ROSES DES SABLES AU CHOCOLAT DU CHEF			SUISSE FRUITÉ
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO 			FRUIT DE SAISON BIO 
POIRE AU SIROP	YAOURT ARÔMATISÉ			LIEGEOIS VANILLE

Produits Bio Produits Pêche durable Produits Labellisés Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MAI JUIN 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire

	Repas végétarien	Férié - Victoire 1945	Journée pédagogique
lundi 05 mai	mardi 06 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE SALADE VERTE	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE SALADE VERTE		
FILET DE POULET FR SAUCE TOMATE BASILIC	OMELETTE AU FROMAGE DU CHEF		
TORTIS	ÉPINARDS À L'AIL		
PETITS POIS AUX OIGNONS	POMMES DE TERRE SAUTÉES		
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE		
YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO		
FRUIT DE SAISON BIO COMPOTE DE FRUITS	LIEGEOIS CHOCOLAT GAUFRE		

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





Menus MAI JUIN 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire

				Repas végétarien	
lundi 12 mai	mardi 13 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai		
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	TOMATE VINAIGRETTE	CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE	OEUF MIMOSA		
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE		
SAUTE DE POULET FR AU CURRY	MIJOTÉ DE BOEUF FR	FALAFELS SAUCE BLANCHE DU CHEF	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME		
BROCOLIS AUX OIGNONS	FRITES	BOULGOUR	EPINARDS A L'AIL		
SEMOULE	CAROTTES BRAISEES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	RIZ PILAF		
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE		
COMPOTE POMME CASSIS	FRUIT DE SAISON BIO	MOELLEUX AUX CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS DU CHEF		
FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO		
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	CREME DESSERT CARAMEL	COMPOTE DE POMME	SUISSE FRUITE		

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MAI JUIN 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire

Repas végétarien			
lundi 19 mai	mardi 20 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
ROSETTE	OEUF DUR	TOMATE MOZZARELLA VINAIGRETTE	BATONNETS DE CONCOMBRE BIO SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
ESCALOPE DE DINDE FR SAUCE CREME 	PAELLA VEGETARIENNE AUX HARICOTS BLANCS	SAUTE DE BOEUF FR AUX CAROTTES 	FILET DE HOKI MSC EN CROUTE D'HERBES 
POÉLÉE DE CHAMPIGNONS	RIZ CREOLE	RATTATOUILLE	SEMOUTE
COEUR DE BLÉ	BROCOLIS GRATINÉS	POMMES DE TERRE RÔTISS AU THYM	DEMI COURGETTE ROTIE AUX HERBES
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
SUISSE ARÔMatisé	CREME VANILLE	CRUMBLE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON BIO
FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT AUX FRUITS
COMPOTE DE FRUITS	SMOOTHIE BANANE, FRUITS ROUGES ET MENTHE	COMPOTE DE PECHE	CREME DESSERT CARAMEL

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MAI JUIN 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire

			Férié - Ascension	Pont
			jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
lundi 26 mai		mardi 27 mai		
MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY		TOMATE VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE		
SALADE VERTE		SALADE VERTE		
PILON DE POULET FR TEXANE 	JAMBON BRAISE LOCAL SAUCE MIEL MOUTARDE 			
MACARONI	HARICOTS VERTS À L'ÉTUVÉ			
PETITS POIS AUX OIGNONS	FRITES			
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE			
FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE DE POMMES			
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO 			
ABRICOT AU SIROP	ROULÉ À LA FRAISE DU CHEF			

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MAI JUIN 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire

Repas végétarien				
		lundi 02 juin	mardi 03 juin	jeudi 05 juin
PASTÈQUE	SALADE DE COEUR DE PALMIER		TOMATES VINAIGRETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
SALADE VERTE	SALADE VERTE		SALADE VERTE	SALADE VERTE
OEufs brouillés du chef	SAUTE DE BOEUF FR AUX OLIVES	FR	ESCALOPE DE DINDE FR SAUCE MOUTARDE	FR FILET DE COLIN MSC SAUCE A L'OSEILLE
COURGETTES	HARICOTS BEURRE A L'AIL		ECRASE DE POMMES DE TERRE	RATATOUILLE DU CHEF
COQUILLETTES	RIZ PILAF		PETITS POIS AUX OIGNONS	SEMoule
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE		FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
BÂTONNET DE GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	Bio	GATEAU A LA CONFITURE ET À LA CHANTILLY	FRUIT DE SAISON BIO
FRUIT DE SAISON BIO	CRÈME DESSERT VANILLE	Bio	FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE FRUITS DU CHEF
COMPOTE DE POMMES	SMOOTHIE BANANE, FRAMBOISE & LAIT DE COCO		LIEGEois CHOCOLAT	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MAI JUIN 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire

Férié - Pentecôte	ANIMATION NEW YORK	Repas végétarien	
lundi 09 juin	mardi 10 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
	COLESLAW BIO AMÉRICAIN  SALADE VERTE	TOMATE VINAIGRETTE	HOUMOUS ET SON TOAST
	POTATOES BURGER	LASAGNES DE LÉGUMES /LÉGUMINEUSES GRATINÉES	CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE PROVENÇALE
	FRITES	-	TOMATE RÔTIE À L'AIL
	PIPERADE	BROCOLIS	RIZ PILAF
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	COOKIE	FAR BRETON AUX POMMES	SALADE DE FRUITS DU CHEF
	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO  YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON BIO  FLAN NAPPE CARAMEL

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MAI JUIN 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire

Repas végétarien			
lundi 16 juin	mardi 17 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE 	MELON	SALADE DE RIZ MAIS POIVRONS
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
HAUT DE CUISSÉ DE POULET FR AU THYM 	NUGGETS BLÉ ET POIS CHICHE SAUCE TARTARE	BOLOGNAISE DE BOEUF FR DU CHEF 	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 
PETITS POIS AU JUS	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	SALADE VERTE	GRATIN DE COURGETTES
COQUILLETTES	CHOU FLEUR	-	SEMOULE
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT AUX FRUITS	TARTE AUX POMMES	SMOOTHIE BANANE FRUITS ROUGES
MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 
FROMAGE BLANC CONFITURE DE FRAISE	ROULÉ ABRICOTS DU CHEF	COMPOTE DU CHEF	POT DE GLACE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus MAI JUIN 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire

Repas végétarien					
		lundi 23 juin	mardi 24 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
PASTEQUE	SALADE VERTE	TABOULÉ	CONCOMBRES BIO SAUCE BULGARE	Bio	TOMATE MOZZA
TORTELLINI RICOTTA EPINARDS	TORTIS	SAUTE DE BOEUF FR AU PAPRIKA	JAMBON BLANC FR	MOUSSAKA DE THON AUX LÉGUMES	
CAROTTES BRAISÉES	COURGETTES BRAISEES	FRITES	PETITS POIS AUX OIGNONS	-	-
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	
COCTAIL DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	Bio	ROULÉ DE CONFITURE D'ABRICOTS DU CHEF	FROMAGE BLANC MUESLI MIEL	
FRUIT DE SAISON BIO	LIEGEOIS CHOCOLAT	Bio	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	Bio
DEMI PECHE ROTIE AU SPECULOOS	POIRE À LA CRÈME ANGLAISE		YAOURT AUX FRUITS	COMPOTE DE POMME	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MAI JUIN 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire

Repas végétarien			
lundi 30 juin	mardi 01 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
PASTÈQUE & FETA	CAROTTES BIO RAPÉES AU CITRON 	MELON	MOUSSE DE CHÈVRE
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
SAUTÉ DE PORC FR SAUCE CARAMEL 	OMELETTE DU CHEF	PIZZA REINE/FROMAGE	FRICASSEE DE POISSON GRATINEE
BROCOLI AUX OIGNONS	SALADE VERTE	SALADE VERTE	TOMATES PROVENCALES
RIZ	POTATOES	-	SEMOUTE
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
SEMOUTE AU LAIT	MISTER FREEZE	MILKSHAKE A LA VANILLE	FLAN NAPPÉ CARAMEL
YAOURT AROMATISÉ	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE POMME	SALADE DE FRUITS DU CHEF	COMPOTE POMME CASSIS

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.