










Menus MAI JUIN 2024

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

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		SEMOULE
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 	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE 		
SALADE VERTE	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 	LIEGEOIS CHOCOLAT		
COMPOTE DE FRUITS	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	SEMOULE
COEUR DE BLÉ	BROCOLIS GRATINÉS	POMMES DE TERRE RÔTIES 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
lundi 26 mai	mardi 27 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 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	vendredi 06 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 	ESCALOPE DE DINDE FR SAUCE MOUTARDE 	FILET DE COLIN MSC SAUCE A L'OSEILLE 
COURGETTES		HARICOTS BEURRE A L'AIL	ECRASE DE POMMES DE TERRE	RATATOUILLE DU CHEF
COQUILLETES		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 	GATEAU A LA CONFITURE ET À LA CHANTILLY	FRUIT DE SAISON BIO 
FRUIT DE SAISON BIO 		CRÈME DESSERT VANILLE	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 	TOMATE VINAIGRETTE	HOUMOUS ET SON TOAST
	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
	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 	FRUIT DE SAISON BIO 
		YAOURT AROMATISÉ	FLAN NAPPE CAMEL

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 CUISSE 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
COQUILLETES	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
PASTEQUE		TABOULÉ		CONCOMBRES BIO SAUCE BULGARE 
SALADE VERTE		SALADE VERTE		SALADE VERTE
TORTELLINI RICOTTA EPINARDS		SAUTE DE BOEUF FR AU PAPRIKA 	JAMBON BLANC FR 	
TORTIS		FRITES		PETITS POIS AUX OIGNONS
CAROTTES BRAISÉES		COURGETTES BRAISEES		ECRASÉ DE POMMES DE TERRE
FROMAGE OU LAITAGE		FROMAGE OU LAITAGE		FROMAGE OU LAITAGE
COCTAIL DE FRUITS		FRUIT DE SAISON BIO 	ROULÉ DE CONFITURE D'ABRICOTS DU CHEF	
FRUIT DE SAISON BIO 		LIEGEOIS CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON BIO 
DEMI PECHE ROTIE AU SPECULOOS		POIRE À LA CRÈME ANGLAISE		YAOURT AUX FRUITS
				FROMAGE BLANC MUESLI MIEL
				FRUIT DE SAISON BIO 
				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	-	SEMOULE
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
SEMOULE AU LAIT	MISTER FREEZE	MILKSHAKE A LA VANILLE	FLAN NAPPÉ CARAMEL
YAOURT AROMATISE	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.