







Menus MAI JUIN 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus


Maternelle

	Repas 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 
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
LAITAGE	FROMAGE		FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO 	ROSES DES SABLES AU CHOCOLAT DU CHEF		SUISSE FRUITÉ

Légende :

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


Maternelle

	Repas végétarien 	Fête victoire 1945	Journée pédagogique
lundi 05 mai	mardi 06 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE 		
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	LAITAGE		
YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO 		

Légende :

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

Maternelle

		Repas végétarien 	
lundi 12 mai	mardi 13 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ANCIENNE	CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE 	OEUF MIMOSA
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	LAITAGE	LAITAGE	FROMAGE
COMPOTE POMME CASSIS	FRUIT DE SAISON BIO 	MOELLEUX AUX CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Légende :

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

Maternelle

	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 
	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	FROMAGE	LAITAGE	LAITAGE
	SUISSE ARÔMATISÉ	CREME VANILLE	CRUMBLE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON BIO 

Légende :

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

Maternelle

		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		
PILON DE POULET FR TEXANE	JAMBON BRAISE LOCAL SAUCE MIEL MOUTARDE 		
MACARONI	HARICOTS VERTS À L'ÉTUVÉ		
PETITS POIS AUX OIGNONS	FRITES		
FROMAGE	FROMAGE		
FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE DE POMMES		

Légende :

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

Maternelle

Repas végétarien 				
lundi 02 juin		mardi 03 juin		vendredi 06 juin
PASTÈQUE		SALADE DE COEUR DE PALMIER		PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
OEUFS BROUILLÉS DU CHEF		SAUTE DE BOEUF FR AUX OLIVES		FILET DE COLIN MSC SAUCE A L'OSEILLE 
COURGETTES		HARICOTS BEURRE A L'AIL		RATATOUILLE DU CHEF
COQUILLETES		RIZ PILAF		SEMOULE
LAITAGE		LAITAGE		FROMAGE
BÂTONNET DE GLACE		FRUIT DE SAISON BIO 	GATEAU A LA CONFITURE ET À LA CHANTILLY	FRUIT DE SAISON BIO 

Légende :

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


Maternelle

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
	POTATOES BURGER	LASAGNES DE LÉGUMES /LÉGUMINEUSES GRATINÉES	CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE PROVENÇALE
	FRITES	-	TOMATE RÔTIE À L'AIL
	PIPERADE	BROCOLIS	RIZ PILAF
	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
	COOKIE	FAR BRETON AUX POMMES	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Légende :

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

Maternelle

		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
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	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT AUX FRUITS	TARTE AUX POMMES	SMOOTHIE BANANE FRUITS ROUGES

Légende :

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


Maternelle

Repas végétarien 				
lundi 23 juin		mardi 24 juin		jeudi 26 juin
PASTEQUE		TABOULÉ		CONCOMBRES BIO SAUCE BULGARE 
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		FROMAGE		LAITAGE
COCTAIL DE FRUITS		FRUIT DE SAISON BIO 	ROULÉ DE CONFITURE D'ABRICOTS DU CHEF	
				FROMAGE BLANC MUESLI MIEL

Légende :

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

Maternelle

	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
SAUTÉ DE PORC FR SAUCE CAMEL	OMELETTE DU CHEF	PIZZA REINE/FROMAGE	FRICASSEE DE POISSON GRATINEE
BROCOLI AUX OIGNONS	SALADE VERTE	SALADE VERTE	TOMATES PROVENCALES
RIZ	POTATOES	-	SEMOULE
FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	LAITAGE
SEMOULE AU LAIT	MISTER FREEZE	MILKSHAKE A LA VANILLE	FLAN NAPPÉ CAMEL

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

