








Menus MAI JUIN 2026


Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Maternelle

lundi 04 mai	mardi 05 mai	jeudi 07 mai	vendredi 08 mai
	Repas végétarien 		Fête victoire 1945
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	CONCOMBRE FROMAGE BLANC	OEUF MIMOSA	
ESCALOPE VIENNOISE FR SAUCE À LA CRÈME	CHILI SIN CARNE ÉGRENÉ DE POIS BIO 	MAC AND CHEESE	
TORTIS	COURGETTES BRAISEES	MACARONIS HVE 	
CAROTTES AUX OIGNONS	RIZ CRÉOLE	PETITS POIS AUX OIGNONS	
FROMAGE	LAITAGE	LAITAGE	
COMPOTE	FRUIT DE SAISON	GAUFFRE	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




Menus MAI JUIN 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Maternelle

		Férié - Ascension	
		Pont	
lundi 11 mai	mardi 12 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ANCIENNE		
SAUTE DE POULET FR AU CURRY	ESCALOPE DE PORC FR AU JUS		
RATATOUILLE DU CHEF	FRITES		
SEMOULE	CAROTTES BRAISEES		
FROMAGE	LAITAGE		
COMPOTE POMME CASSIS	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 2026


Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus


Maternelle

lundi 18 mai	mardi 19 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
	Repas végétarien 		
SAUCISSON A L'AIL FR	TABOULE LIBANAIS	TOMATE BIO MOZZARELLA VINAIGRETTE 	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC
ESCALOPE DE DINDE FR SAUCE CREME	ROUGAIL À LA SAUCISSE VÉGÉTALE (POIS ET BLÉ)	SAUTE DE BOEUF FR AUX OLIVES	FILET DE HOKI MSC EN CROUTE D'HERBES 
RATATOUILLE	RIZ CREOLE	AUBERGINES GRILLÉES	SEMOULE
COEUR DE BLÉ	BROCOLIS	POMMES DE TERRE RÔTIES AU THYM	DEMI COURGETTES RÔTIES
FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	LAITAGE
SUISSE ARÔMATISÉ	LIÉGEOIS VANILLE	MOELLEUX ABRICOT DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MAI JUIN 2026


Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Maternelle

Férié - Lundi de Pentecote			
lundi 25 mai	mardi 26 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
	TOMATE VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE	MELON	ROSETTE FR ET CORNICHONS
	JAMBON BLANC FR	CORDON BLEU VÉGÉTARIEN (POIS ET BLÉ)	FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENCALE 
	HARICOTS VERTS À L'ÉTUVÉ	COURGETTES AUX OIGNONS	RATATOUILLE
	FRITES	BOULGOUR TOMATÉ	RIZ PILAF
	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
	BANANE CHOCOLAT	COUPE DE FRAISE	SALADE DE FRUITS

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




Menus MAI JUIN 2026


Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus


Maternelle

Repas végétarien 				
	lundi 01 juin	mardi 02 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
CONCOMBRE		PASTEQUE	TOMATES BIO VINAIGRETTE 	PÂTÉ DE CAMPAGNE FR ET CORNICHONS
PASTASOTTO DE COURGETTES , AIL ET FINES HERBES		CUISSE DE POULET FR RÔTIE AUX HERBES	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	FILET DE COLIN MSC SAUCE A L'OSEILLE 
-		HARICOTS BEURRE A L'AIL	ECRASE DE POMMES DE TERRE	RATATOUILLE DU CHEF
COQUILLETES BIO 		RIZ PILAF	PETITS POIS AUX OIGNONS	SEMOULE
LAITAGE		LAITAGE	FROMAGE	FROMAGE
BÂTONNET DE GLACE		FRUIT DE SAISON	CRÊPE À LA CONFITURE DE FRAISE	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 2026


Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Maternelle

lundi 08 juin	mardi 09 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
SALADE DE PERLES AU SURIMI	MELON	TOMATES MOZZARELLA	LENTILLES CORAIL FACON HOUMOUS ET PERSIL ET SON TOAST
EMINCE DE PORC FR A LA MOUTARDE ET AU MIEL	RÔTI DE VEAU FR SAUCE À LA CRÈME	TAJINE À LA BOULETTE VÉGÉTALE (POIS ET BLÉ)	CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE PROVENÇALE
TOMATE PROVENCALE	FARFALLES	BOULGOUR	COURGETTES BRAISÉES
POMME DE TERRE GRENAILLE	PIPERADE	LÉGUMES DE TAJINE	RIZ PILAF
FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO 	CRÈME DESSERT LOCALE 	FAR BRETON AUX POMMES DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Repas végétarien 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 





Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




Menus MAI JUIN 2026


Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Maternelle

	ANIMATION JAPON /MANGA	Repas végétarien 	
lundi 15 juin	mardi 16 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
BETTERAVES MAIS	SALADE CHOU PAK CHOI	PASTEQUE	SALADE DE RIZ MAIS POIVRONS
ESCALOPE DE DINDE FR SAUCE CREME CITRON	SAUTE DE PORC YAKITORI	PENNE BIO BOLOGNAISE DE POIS 	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 
PETITS POIS AU JUS	RIZ A LA JAPONAISE	PENNE	GRATIN DE COURGETTES
COQUILLETES HVE 	WOK DE LEGUMES CHOP SUEY	BROCOLIS	SEMOULE
FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
YAOURT AUX FRUITS	BANANE NOIX DE COCO RAPEE	ECLAIR CHOCOLAT	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 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Maternelle

Repas végétarien 				
	lundi 22 juin	mardi 23 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
	PASTEQUE	TABOULÉ	SALADE GRECQUE DU CHEF	ROSETTE
	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS	SAUTE DE BOEUF FR AU PAPRIKA	JAMBON BRAISÉ (VPF)	MOUSSAKA DE THON AUX LÉGUMES
	TORTIS	Frites	PETITS POIS AUX OIGNONS	SALADE VERTE
	CAROTTES BRAISÉES	COURGETTES BIO BRAISEES 	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	-
	FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	FROMAGE
	FROMAGE BLANC CREME DE MARRON	FRUIT DE SAISON	DONUTS	COUPE DE FRAISES

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MAI JUIN 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus


Maternelle

lundi 29 juin	mardi 30 juin	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet
MELON JAUNE	Repas végétarien 	TOMATE AU PESTO	SALADE DE CRUDITÉS
ROTI DE PORC LOCAL SAUCE CARAMEL 	PIZZA AU FROMAGE	HAUT DE CUISSE DE POULET FR AU THYM	CALAMARS A LA ROMAINE
BROCOLI AUX OIGNONS	SALADE VERTE	PURÉE DE POMMES DE TERRE	JULIENNE DE LÉGUMES
RIZ		HARICOTS BEURRE	FARFALLES SAUCE TOMATE
FROMAGE	FROMAGE	LAITAGE	LAITAGE
SMOOTHIE BANANE FRUITS ROUGES	CREME VANILLE	CÔNE GLACÉ	GATEAU FOURRÉ CACAO

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.