



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025  
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire

<b>Repas végétarien</b>			
lundi 03 novembre	mardi 04 novembre	jeudi 06 novembre	vendredi 07 novembre
CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE 	FRIAND AU FROMAGE	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE DE COQUILLETTES SAUCE COCKTAIL
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
CARBONARA DE PORC	CHILI SIN CARNE AUX POIS BIO 	SAUTE DE BOEUF FR A LA MOUTARDE 	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 
MACARONIS	RIZ CREOLE	CAROTTES LOCALES BRAISEES 	BROCOLIS À L'AIL
PETITS POIS AUX OIGNONS	BUTTERNUT LOCAL ROTI 	POMMES DE TERRE VAPEUR	BOULGOUR SAUCE TOMATE
EMMENTAL	BRIE	FROMAGE BLANC NATURE	GOUDA
COMPOTE POMME	FRUIT DE SAISON	DONUTS	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON BIO 	POIRE AU SIROP	FRUIT DE SAISON BIO 	LIEGEOIS CHOCOLAT
COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT AROMATISÉ	SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS

Produits Bio 

Produits Pêche durable   
Origine française 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025  
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire

	Férié	Repas végétarien	
lundi 10 novembre	mardi 11 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
SALADE DE HARICOTS ROUGE AUX OIGNONS		VELOUTÉ DE POTIRON LOCAL	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE THAI
SALADE VERTE		SALADE VERTE	SALADE VERTE
STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE		PARMENTIER DE LENTILLES À LA TOMATE (LENTILLES LOCALES)	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CITRON
PENNES		CHOU-FLEUR À LA CRÈME	GRATIN D'ÉPINARDS
HARICOTS PLATS EN PERSILLADE		ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	RIZ PILAF
MIMOLETTE		PETIT SUISSE NATURE	VACHE QUI RIT
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE		CAKE VANILLE DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO
FRUIT DE SAISON BIO	Bio	FRUIT DE SAISON BIO	CREME DESSERT VANILLE
POIRE BELLE HÉLÈNE		LIÉGEOIS CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Produits Bio

Produits Pêche durable   
Origine française

Produits Labellisés

Produit Local



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025  
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire

SEMAINE DE PESÉE DES DÉCHETS

Repas végétarien			
lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
CHOU BLANC AUX POMMES	ROSETTE CORNICHONS	CAROTTES LOCALES RAPÉES VINAIGRETTE	POTAGE DE LÉGUMES
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
JUMBALAYA VEGGIE	SAUTE DE PORC FR AU THYM	POT AU FEU (BOEUF FR)	CARBONARA AU SAUMON
-	POELEE HIVERNALE FACON RATATOUILLE DU CHEF	LÉGUMES DU POT	COQUILLETTES HVE
RIZ CRÉOLE	SEMOUTE	FRITES	JULIENNE DE LEGUMES
SAINT PAULIN	TOMME BLANCHE	YAOURT NATURE	BUCHE DE CHÈVRE
FRUIT DE SAISON BIO	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	TARTE FINE AUX POMMES DU CHEF	FRUIT DE SAISON
COUPE BANANE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT AUX FRUITS
COCKTAIL DE FRUITS	COMPOTE DE POIRES	FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	CREME DESSERT CARAMEL

Produits Bio

Produits Pêche durable   
Origine française

Produits Labellisés

Produit Local



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025  
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire

Repas végétarien			
lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY  SALADE VERTE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON  SALADE VERTE	SALADE COEUR DE PALMIER  SALADE VERTE	CAROTTE RAPEES  SALADE VERTE
NUGGETS DE VOLAILLE 100% FILET	CARBONARA DE POIS BIO 	JAMBON BLANC LOCAL 	GRATIN DE COLIN MSC À LA NORMANDE 
POMMES DE TERRE SAUTÉES	COQUILLETTES HVE À LA FARINE DE BLÉ ET POIS CHICHES 	PUREE	BROCOLIS AUX OIGNONS
POTIMARRON LOCAL ROTI 	EPINARDS À LA CRÈME	NAVETS GLACÉ	SEMOULE HVE 
FROMAGE BLANC NATURE	EMMENTAL	PETIT SUISSE NATURE	CARRÉ LIGUEIL
FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT AROMATISÉ	GÂTEAU FAÇON BROWNIE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF
LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON
GALETTE SAINT MICHEL	COMPOTE DE POMME BANANE	COMPOTE DE FRUITS	CREME DESSERT CHOCOLAT

Produits Bio 

Produits Pêche durable   
Origine française 

Produits Labellisés 

Produit Local 



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025  
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire

Repas végétarien			
lundi 01 décembre	mardi 02 décembre	jeudi 04 décembre	vendredi 05 décembre
BETTERAVES BIO ROUGES VINAIGRETTE 	VELOUTE DE LEGUMES	CELERI BIO REMOULADE 	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE 
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
TARTIFLETTE	BOEUF FR BOURGUIGNON 	BOLOGNAISE VEGETALE (POIS BIO) 	CALAMAR A LA ROMAINE
POMME DE TERRE VAPEUR	BOULGOUR	MACARONI HVE 	PURÉE DE POTIRON LOCAL 
HARICOTS VERTS SAUTÉS	PETITS POIS AU JUS	PANAIS EN PERSILLADE	RIZ SAFRANE
FROMAGE BLANC NATURE	TOMME NOIRE	BRIE	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO 	CAKE AUX POIRES	FRUIT DE SAISON BIO 
FLAN NAPPE CARAMEL	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT
YAOURT AROMATISE LOCAL 	DONUT	COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

Produits Bio 

Produits Pêche durable   
Origine française 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025

### Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

#### Self Élémentaire

Repas végétarien			
lundi 08 décembre	mardi 09 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
POTAGE AUX LEGUMES	COLESLAW	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	PATE DE CAMPAGNE
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
SAUCISSE DE TOULOUSE	CUISSE DE POULET FR TEX MEX	COUSCOUS VÉGÉTARIEN (pois chiches, légumes, fruits secs)	FILET DE MERLU MSC SAUCE TARTARE
PENNES HVE	FRITES	SEMOUNLE HVE	RIZ MADRAS
RATA DE LÉGUMES HIVERNALE DU CHEF	CHOU-FLEUR RÔTI	BROCOLIS À L'AIL	EPINARDS A L'AIL
COULOMMIERS	MIMOLETTE	CANTADOU	EDAM
FRUIT DE SAISON BIO	PECHE AU SIROP	CAKE MARBRÉ AU CHOCOLAT DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF
COMPOTE DE POMMES	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON
LIEGEOIS VANILLE	YAOURT AUX FRUITS	SUISSE ARÔMatisé	YAOURT AROMATISE

Produits Bio

Produits Pêche durable   
Origine française

Produits Labellisés

Produit Local



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025  
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire

Repas de Noël		Repas végétarien		REPAS DE VACANCES
lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre	
TERRINE DE SAUMON MAYONNAISE	POTAGE DE LEGUMES	ENDIVE VINAIGRETTE	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	
AIGUILLETTE DE VOLAILLE SAUCE AUX MARRON	SAUTE DE BOEUF FR SAUCE BARBECUE 	FALAFEL A LA TOMATE	NUGGETS DE POISSON SAUCE TOMATE	
POMME DAUPHINE	TORTIS HVE 	BROCOLIS GRATINÉ	RIZ	
HARICOTS VERTS	POTIMARRON LOCAL RÔTI 	BOULGOUR	CHOUX FLEUR	
EMMENTAL	PETIT SUISSE NATURE	GOUDA	VACHE QUI RIT	
BUCHE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 	SEMOUNLE AU LAIT	FRUIT DE SAISON BIO 	
CLEMENTINE	FLAN CARAMEL	FRUIT DE SAISON	ROULÉS ABRICOTS	
PERE NOEL AU CHOCOLAT	BANANE À LA CRÈME ANGLAISE	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POMME	

Produits Bio 

Produits Pêche durable   
Origine française 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.