



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire

	Repas végétarien		
lundi 03 novembre	mardi 04 novembre	jeudi 06 novembre	vendredi 07 novembre
CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE DE COQUILLETES 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		ECRASÉ 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		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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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
-	POEELE HIVERNALE FACON RATATOUILLE DU CHEF	LÉGUMES DU POT	COQUILLETES HVE 
RIZ CRÉOLE	SEMOULE	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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.






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	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	SALADE COEUR DE PALMIER	CAROTTE RAPEES
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	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	COQUILLETES 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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.






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	SEMOULE 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 susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.






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 	SEMOULE 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.