







Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire

	Repas végétarien 			
lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
BETTERAVE VINAIGRETTE	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE 		VELOUTE DE CHOU-FLEUR	SALADE DE CRUDITÉS
SALADE VERTE	SALADE VERTE		SALADE VERTE	SALADE VERTE
CARBONARA	TAJINE VEGETARIEN (LEGUMES ET LEGUMES SECS)		CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 
MACARONIS	SEMOULE		CAROTTES LOCALES BRAISEES 	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
PETITS POIS AUX OIGNONS	BUTTERNUT LOCAL ROTI 		ECRASE DE POMMES DE TERRE	RIZ CRÉOLE
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE		ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE
FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE		POMME RÔTIE AU CAMEL	FRUIT DE SAISON
COMPOTE POMME	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS DU CHEF
SALADE DE FRUITS	CRÈME DESSERT VANILLE		LIEGEOIS VANILLE	COMPOTE DE FRUITS

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus


Self Élémentaire

Férié	Repas végétarien 			
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
	LAITUE AUX NOIX		VELOUTÉ DE POTIRON	SALADE MEXICAINE
	SALADE VERTE		SALADE VERTE	SALADE VERTE
	STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE		PARMENTIER DE LENTILLES À LA TOMATE	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CITRON 
	FRITES		SALADE VERTE VINAIGRETTE	BROCOLIS BRAISÉ
	HARICOTS BEURRE PERSILLES			RIZ PILAF
	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE		ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE
	COMPOTE DE FRUITS		CAKE VANILLE DU CHEF	FRUIT DE SAISON
	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS
	SALADE DE FRUITS		LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Élémentaire

Repas végétarien				
lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
CHOU BLANC AUX POMMES (POMMES VER ET LOCALE) SALADE VERTE	ROSETTE ET CORNICHONS SALADE VERTE		CAROTTES LOCALES RAPÉES VINAIGRETTE SALADE VERTE	VELOUTE DE CHAMPIGNONS SALADE VERTE
PAELLA VEGETARIENNE	BOEUF BORGUIGNON		RÔTI DE PORC AU THYM	CARBONARA AU SAUMON
- SALADE VERTE	CAROTTES BRAISEES POMMES DE TERRE PERSILLEES		POELEE HIVERNALE FACON RATATOUILLE DU CHEF LENTILLES	COQUILLETES POTIMARRON RÔTI
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE		ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE
MOUSSE AU CHOCOLAT FRUIT DE SAISON CREME VANILLE	COUPE BANANE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON COMPOTE DE FRUITS		GÂTEAU SPRITZ DU CHEF FRUIT DE SAISON CRÈME DESSERT CARAMEL	FRUIT DE SAISON SALADE DE FRUITS COMPOTE DE POMME

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROUSSY EN FRANCE

api

COMPTER

75g

PESER

PRÉPARER

SAVOUER

Bon appétit!

23

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024



Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire


	Repas végétarien			
lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	POTAGE PARMENTIER		CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS	SALADE DE RIZ MAÏS
SALADE VERTE	SALADE VERTE		SALADE VERTE	SALADE VERTE
SAUTÉ DE VOLAILLE FORESTIER	TORTELLINIS BOSCONI SAUCE TOMATE (plat complet)		JAMBON BLANC	GRATIN DE COLIN MSC À LA NORMANDE
PETITS POIS AUX OIGNONS	-		COQUILLETES	BROCOLIS AUX OIGNONS
RIZ PILAF	EPINARDS A LA CREME		NAVETS GLACÉS	SEMOULE
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE		ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE
FRUIT DE SAISON	GÂTEAU DE SEMOULE DU CHEF		GATEAU AU CITRON DU CHEF	COMPOTE POMME BANANE
COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
SALADE DE FRUITS	CRÈME DESSERT CHOCOLAT		FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	SALADE DE FRUITS




Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Élémentaire

Repas végétarien 				
lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	FEUILLETÉ AU FROMAGE		VELOUTE DE LEGUMES VERTS	SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE
SALADE VERTE	SALADE VERTE		SALADE VERTE	SALADE VERTE
ÉMINCÉ DE POULET	BOLOGNAISE VEGETALE (POIS BIO) 		BOEUF BOURGUIGNON	CALAMAR A LA ROMAINE
FRITES	PENNE		CAROTTES AUX OIGNONS	PURÉE DE POTIRON
ÉPINARD A LA CRÈME	-		PUREE DE POMMES DE TERRE DU CHEF	RIZ SAUTE FACON PILAF
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE		ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE
FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS		TARTE AUX POMMES DU CHEF	BANANE AU CARMEL
MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE FRUITS		CRÈME DESSERT CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 


Produit Local 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire

			Repas végétarien 	
lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
POTAGE AUX LEGUMES	CÉLERI RÉMOULADE		SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	PATE DE CAMPAGNE
SALADE VERTE	SALADE VERTE		SALADE VERTE	SALADE VERTE
SAUCISSE FUMÉE	TARTIFLETTE		OMELETTE AU CHEDDAR	BLANQUETTE DE SAUMON
LENTILLES	-		BROCOLIS À L'AIL	TORSADES
POELÉE DE LÉGUMES D'HIVER	CHOU FLEUR ROTI		SEMOULE	EPINARDS A L'AIL
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE		ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE
FRUIT DE SAISON	POIRE AU SIROP		ROULÉ CONFITURE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF
SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
COMPOTE DE FRUITS	LIÉGEOIS CHOCOLAT		FLAN NAPPE CARAMEL	COMPOTE DE POMME

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



api

COMPTER

75g

PESER

PRÉPARER

SAVOUER

Bon appétit !

23

Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2024

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Élémentaire

Repas végétarien			MENU DE NOEL	
lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
OEUF DUR MAYONNAISE	POTAGE DE LEGUMES		PÂTÉ EN CROÛTE FESTIF	SALADE DE RIZ ,MAIS ET CIBOULETTE
SALADE VERTE	SALADE VERTE		SALADE VERTE	SALADE VERTE
BOULETTES AU SOJA TOMATE BASILIC	SAUTE DE BOEUF A LA MOUTARDE		AIGUILLETTE DE VOLAILLE SAUCE SUPRÊME	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH
ECRASE DE POMMES DE TERRE DU CHEF	GRATIN DE BROCOLIS		POMMES NOISETTES	POÊLÉE DE LÉGUMES D'HIVER
POTIMARRON RÔTI	PENNE		HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SEMOULE
ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE		ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE	ASSORTIMENT DE FROMAGES ET LAITAGE
FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL		BÛCHE AU CHOCOLAT DU CHEF	FRUIT DE SAISON
BANANE AU CHOCOLAT ET AMANDES	FRUIT DE SAISON		CLÉMENTINE	SALADE DE FRUITS
COMPOTE DE FRUITS	COMPOTE DE POIRES		PÈRE NOËL EN CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME