

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

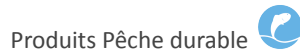
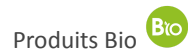
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Maternelle

lundi 02 septembre	mardi 03 septembre	Menu de Rentrée jeudi 05 septembre	Repas végétarien vendredi 06 septembre
BETTERAVE VINAIGRETTE	TOMATE VINAIGRETTE	BATONNETS DE CONCOMBRES SAUCE BLANCHE	SALADE DE RIZ ET POIVRONS
CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	FILET DE MERLU SAUCE CITRON	POULET RÔTI AUX HERBES	OMELETTE NATURE
TORTIS	COURGETTES BRAISEES	FRITES	EPINARDS
PETITS POIS AUX OIGNONS	RIZ CREOLE	TOMATE RÔTIE	BOULGOUR
FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR
FLAN NAPPE CAMEL	SALADE DE FRUITS	ROCHER COCO DU CHEF	FRUIT DE SAISON



Légende :




Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

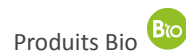
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Maternelle

lundi 09 septembre	mardi 10 septembre	jeudi 12 septembre	vendredi 13 septembre
MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS		Repas végétarien 	TABOULE
SAUTE DE POULET AUX OLIVES	EMINCÉ DE BOEUF À LA THAÏLANDAISE	PASTA PARTY sauce aux petits pois et mozzarella	COLOMBO DE POISSON
COURGETTES BRAISEES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	COQUILLETES FARINE DE BLÉ ET DE POIS CHICHES	BLÉ NATURE
SEMOULE	RIZ PILAF	BROCOLIS AUX OIGNONS	AUBERGINE RÔTIE AU PAPRIKA
FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR
FRUIT DE SAISON	CREME CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE DU CHEF	CORBILLE DE FRUITS DE SAISON



Légende :




Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

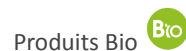
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Maternelle

Repas végétarien 			
lundi 16 septembre	mardi 17 septembre	jeudi 19 septembre	vendredi 20 septembre
HOUMOUS ET SES CROUTONS	SAUCISSON A L'AIL	SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE	MELON CHARENTAIS
TORTILLAS POIVRONS	PILON DE POULET ROTI MARINE	SAUTE DE BOEUF A L'INDIENNE	CARBONARA DE SAUMON
BOULGOUR	RATATOUILLE	RIZ	COQUILLETES
FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR
CREME VANILLE	COUPE BANANE CHOCOLAT	CRUMBLE AUX POIRES ET AUX POMMES DU CHEF	FRUIT DE SAISON



Légende :




Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

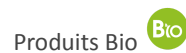
Maternelle



lundi 23 septembre	Repas végétarien 	Animation AFRIQUE	vendredi 27 septembre
BETTERAVE VINAIGRETTE	MELON	CHAKALAKA (POIVRONS, TOMATES, LÉGUMES SECS)	TOAST AU CHEVRE
SAUTE DE DINDE CITRON ET GINGEMBRE	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	POULET YASSA	FILET DE MERLU SAUCE AUX CREVETTES
RIZ MADRAS	LÉGUMES COUSCOUS	RIZ	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
PETITS POIS AUX JUS	SEMOULE SAUCE TOMATE	MIJOTÉ DE LÉGUMES	TORTIS
FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR
FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS	BEIGNET DE BANANES	SALADE DE FRUITS DU CHEF



Légende :



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

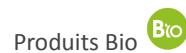
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Maternelle



lundi 30 septembre	mardi 01 octobre	jeudi 03 octobre	vendredi 04 octobre
TOMATES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES	Repas végétarien EFFILOCHÉ D'ENDIVES VINAIGRETTE	SALADE DEC CRUDITES
SAUTE DE BOEUF A LA PROVENCALE	ROTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE	PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE
POMME DE TERRE VAPEUR	HARICOTS VERTS A L'ÉTUVÉS	-	TOMATE PROVENCALE
CAROTTES AU OIGNONS JAUNES	BOULGOUR	COQUILLETES	RIZ MADRAS
FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR
BATONNET DE GLACE	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS POIRES DU CHEF	FRUIT DE SAISON

Légende :



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Maternelle




lundi 07 octobre	mardi 08 octobre	jeudi 10 octobre	vendredi 11 octobre
RADIS ROSE ET BEURRE	SALADE DE COQUILLETTE SAUCE COCKTAIL	CELERI REMOULADE	TABOULE
PILON DE POULET ROTIE AUX HERBES ET SON JUS	SAUTE DE PORC AU CURRY	OMELETTE	MOUSSAKA AU THON ET LEGUMES
FRITES	COURGETTES BRAISEES	RIZ CREOLE	-
PIPERADE	SEMOULE	BROCOLIS A L'AIL	FARFALLES MINI
FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR
COMPOTE DE POMME	POT DE GLACE	KOBANDRAVINA (GÂTEAU A LA BANANE RDG)	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 SEPTEMBRE OCTOBRE 2024

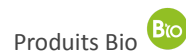
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Maternelle

Plat MEXICAIN	Plat ITALIEN	Repas Orange	Plat ASIATIQUE
lundi 14 octobre	mardi 15 octobre	jeudi 17 octobre	vendredi 18 octobre
RENCONTRES DU GOUT 2024 - STREET FOOD STREET GOOD			
CREPE AUX CHAMPIGNONS	CAROTTES RAPEES	BUTTERNUT RAPE AU FROMAGE BLANC	SALADE VERTE
CHILI VÉGÉTARIEN	BOLOGNAISE	COQUILLETES AU CHORIZO	FILET DE COLIN MSC SAUCE THAILANDAISE 
RIZ DU CHILI	PENNE	CHOU FLEUR ROTI AU PAPRIKA ET KETCHUP	NOUILLES
LÉGUMES DU CHILI	POTIMARRON ROTI	-	HARICOTS VERTS
FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR
FRUIT DE SAISON	FLAN CAMEL	CARROT CAKE DU CHEF 	FRUIT DE SAISON



Légende :



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.