











# Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

## Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

### Self Élémentaire

		Repas de rentrée :)	
lundi 01 septembre	mardi 02 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	TOMATE VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ, MAÏS ET POIVRONS
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
CORDON BLEU FR 	COUSCOUS MERGUEZ AU JUS ORIENTAL	POULET RÔTI AUX HERBES	LASAGNE LENTILLES
TORTIS HVE 	LEGUMES COUSCOUS	FRITES	SALADE VERTE
PETITS POIS AUX OIGNONS	SEMOULE HVE 	CAROTTES LOCALES BRAISEES 	
BRIE	TOMME NOIRE	MIMOLETTE	YAOURT NATURE
YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	DONUT	FRUIT DE SAISON BIO 
FRUIT DE SAISON BIO 	CRÈME VANILLE	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT
POT DE GLACE	COMPOTE POMME	SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 











Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

## Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

### Self Élémentaire

		Repas végétarien 	
lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	CONCOMBRES VINAIGRETTE	PASTEQUE	TABOULE (SEMOULE HVE) 
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
SAUTE DE POULET FR AUX OLIVES 	ROTI DE PORC FR AU JUS 	PASTA PARTY SAUCE AUX 3 FROMAGES	COLOMBO DE POISSON MSC 
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	LENTILLES HVE 	COQUILLETES HVE FARINE DE BLE ET DE POIS CHICHES 	COURGETTES SAUTÉES À L'AIL
SEMOULE HVE 	GRATIN DE CHOUX FLEUR	BROCOLIS AUX OIGNONS	RIZ PILAF
GOUDA	BLEU	FROMAGE BLANC NATURE	ST PAULIN
FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT AUX FRUITS	CAKE AUX FRUITS DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO 
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT PRALINE
POIRE AU CHOCOLAT	CRÈME CARAMEL	COMPOTE POMME BANANE	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 








Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

## Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

### Self Élémentaire

	Repas végétarien 		
lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE	MELON	SAUCISSON À L'AIL	BATONNETS DE CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE 	SALADE VERTE
NUGGETS DE POULET (100% FILET) & KETCHUP DU CHEF	QUICHE AUX LÉGUMES ET FROMAGE	ÉMINCÉ DE BOEUF FR SAUCE À LA THAÏLANDAISE 	CARBONARA DE SAUMON
FRITES	HARICOTS VERTS A L'AIL	POÊLÉE DE LÉGUMES ASIATIQUES	COQUILLETES HVE 
RATATOUILLE	BOULGOUR	RIZ PILAF	AUBERGINE GRATINÉE
TOMME NOIRE	MIMOLETTE	YAOURT NATURE SUCRE	BRIE
FRUIT DE SAISON BIO 	CREME VANILLE	TARTE FINE A LA POMME DU CHEF	FRUIT DE SAISON
COUPE BANANE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT AUX FRUITS
MOUSSE A LA FRAMBOISE	COMPOTE DE PECHE	FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	CREME DESSERT CARAMEL

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.














# Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

## Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

### Self Élémentaire

	Repas végétarien 	Animation Grèce	
lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
SALADE DE COQUILLETTE SAUCE COCKTAIL	MELON	SALADE GRECQUE	TOAST AU CHEVRE
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
OMELETTE AU FROMAGE	TAJINE POIS CHICHES, ABRICOTS SECS ET AMANDES TORRÉFIÉES	MOUSSAKA AU BOEUF FR DU CHEF 	FILET DE MERLU MSC SAUCE AUX GREVETTES 
PETITS POIS AU JUS	SEMOULE HVE 	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
PUREE DE POMMES DE TERRE	LÉGUMES DU TAJINE	RIZ	TORTIS HVE 
CANTAL	TOMME BLANCHE	EMMENTAL	YAOURT SUCRE
FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT AROMATISÉ	GATEAU DE YAOURT GREC ET ORANGE FRAÎCHE	SALADE DE FRUITS DU CHEF
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 
GLACE À L'EAU	COMPOTE DE POMME BANANE	COMPOTE DE FRUITS	CREME DESSERT CHOCOLAT

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 














Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




# Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

## Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

### Self Élémentaire

lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
TOMATES VINAIGRETTE	TABOULÉ (SEMOULE HVE) 	Repas végétarien  CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE 	SALADE DE RIZ MIMOLETTE
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
SAUCISSE DE STRASBOURG	SAUTÉ DE POULET FR TIKKA MASSALA 	PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES	FILET DE LIEU MSC SAUCE AGRUME 
POMMES DE TERRE RÔTIES	HARICOTS VERTS A L'ÉTUVÉS	PENNE HVE 	CHOU FLEUR ROTI A L'AIL
CAROTTES LOCALES AUX OIGNONS 	RIZ PILAF	DEMI COURGETTE ROTIE AU FOUR	SEMOULE HVE 
CANTAL	MIMOLETTE	YAOURT NATURE	FROMAGE DE CHEVRE
LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO 	MARBRÉ	FRUIT DE SAISON BIO 
FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO 	MOUSSE AU CHOCOLAT
YAOURT AUX FRUITS LOCAL 	SALADE DE FRUITS COCKTAIL	COMPOTE DE POMME DU CHEF	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 







Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

## Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

### Self Élémentaire

		Repas végétarien 	
lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre
RADIS ROSE ET BEURRE	SALADE DE COQUILLETTE SAUCE COCKTAIL	TOMATE AU BASILIC VINAIGRETTE	QUINOA FACON TABOULE LIBANAIS
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
PILON DE POULET TEXANE	SAUTE DE BOEUF FR A LA TOMATE 	DHAL DE POIS CHICHES	POISSON MEUNIERE
FRITES	POEELE DE COURGETTES ET AUBERGINES	RIZ PILAF	GRATIN EPINARDS & CHÈVRE
TOMATES PROVENCALES	COEUR DE BLÉ	BROCOLIS ET CHAMPIGNON A L'AIL	POMMES DE TERRE AU FOUR
BRIE	EMMENTAL	YAOURT SUCRE	TOMME NOIRE
FRUIT DE SAISON BIO 	POT DE GLACE	CAKE MARBRÉ DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF
COMPOTE DE POMME	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 
LIEGEOIS VANILLE	YAOURT AUX FRUITS	FLAN NAPPE CARAMEL	YAOURT AROMATISE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

## Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

### Self Élémentaire

MEXIQUE ET Végétarien	PORTUGAL	ASIE	ORIENT
lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
RENCONTRES DU GOUT 2025 "Tour du Monde"			
CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE	SALADE DE CRUDITÉS	NEMS DE LÉGUMES	SALADE DE POIS CHICHES
SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE	SALADE VERTE
CHILI SIN CARNE POIS BIO	AIGUILLETTE DE POULET A LA PORTUGAISE	ESTOUFFADE DE BOEUF FR A LA CHINOISE	TAJINE DE COLIN MSC
RIZ PILAF	COEUR DE BLÉ	POÉLÉE DE LÉGUMES WOK	LÉGUMES COUSCOUS
PETITS POIS	HARICOTS VERTS	NOUILLES CHINOISES	SEMOULE
BÛCHE MI-CHEVRE	ST PAULIN	YAOURT SUCRE	VACHE QUI RIT
FROMAGE BLANC AUX ORÉOS	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE A LA NOIX DE COCO	SALADE DE FRUITS BIO À LA MENTHE
FRUIT DE SAISON BIO	FLAN CARMEL	FRUIT DE SAISON BIO	CREME DESSERT CARMEL
YAOURT AROMATISÉ	BANANE A LA CREME ANGLAISE	LITCHIS AU SIROP	COMPOTE DE POMMES ET CANNELLE

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

