

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025  
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus



**Maternelle**

				Repas de rentrée :)	Repas végétarien
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
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

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Origine française

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025  
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus



**Maternelle**

lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE	PASTEQUE	TABOULE (SEMOULE HVE)
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	COQUILLETTES 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

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable   
Origine française

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025  
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus



**Maternelle**

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
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	POËLÉE DE LÉGUMES ASIATIQUES	COQUILLETTES 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

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable   
Origine française 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025  
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus



**Maternelle**

		Repas végétarien	Animation Grèce		
		lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
SALADE DE COQUILLETTES SAUCE COCKTAIL		MELON		SALADE GRECQUE	TOAST AU CHEVRE
OMELETTE AU FROMAGE	TAJINE POIS CHICHES, ABRICOTS SECS ET AMANDES TORRÉFIÉES			MOUSSAKA AU BOEUF FR DU CHEF	FILET DE MERLU MSC SAUCE AUX CREVETTES
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	Bio	YAOURT AROMATISÉ		GATEAU DE YAOURT GREC ET ORANGE FRÂCHE	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable   
Origine française

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025  
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus



**Maternelle**

		Repas végétarien	
lundi 29 septembre		mardi 30 septembre	
		jeudi 02 octobre	
			vendredi 03 octobre
TOMATES VINAIGRETTE	TABOULÉ (SEMOULE HVE)	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ MIMOLETTE
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

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable   
Origine française

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025  
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus



**Maternelle**

		Repas végétarien	
lundi 06 octobre		mardi 07 octobre	
		jeudi 09 octobre	
			vendredi 10 octobre
RADIS ROSE ET BEURRE	SALADE DE COQUILLETTÉ SAUCE COCKTAIL	TOMATE AU BASILIC VINAIGRETTE	QUINOA FACON TABOULE LIBANAIS
PILON DE POULET TEXANE 	SAUTE DE BOEUF FR A LA TOMATE 	DHAL DE POIS CHICHES	POISSON MEUNIERE
FRITES	POELEE 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

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable   
Origine française 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025  
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus



**Maternelle**

MEXIQUE ET Végétarien	PORUGAL	ASIE	ORIENT
lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
RENCONTRES DU GOUT 2023 - DELICIEUSEMENT BAS CARBONE			
CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE	SALADE DE CRUDITÉS	NEMS DE LÉGUMES	SALADE DE POIS CHICHES
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

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable   
Origine française

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.