

Menus MARS AVRIL 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Collège

	Mardi-Gras			Repas Végétarien
lundi 03 mars	mardi 04 mars	mercredi 05 mars	jeudi 06 mars	vendredi 07 mars
BETTERAVE BIO A LA VINAIGRETTE	PAMPLEMOUSSE	BAGUETTE PIZZA DU CHEF	VELOUTE DE CHOU-FLEUR BIO	CELERI REMOULADE
FEUILLETÉ SAUCISSE FAÇON HOT-DOG	SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	SALADE VERTE AUX CROUTONS	CAROTTE LOCALE CUITE VINAIGRETTE A L'ORANGE	SALADE D'ENDIVES
SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES	OEUF DUR MAYONNAISE	FENOUIL RÂPÉE À L'ORANGE	MACÉDOINE MAYONNAISE	TABOULÉ D'HIVER
FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE	PILON DE POULET FR MARINÉ	JAMBON BLANC VPF	STEAK HACHE DE BOEUF	PASTASOTTO BROCOLI GORGONZOLA
BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE	BOUCHÉE DE LA MER	OMELETTE AU FROMAGE	FISH AND CHIPS	GALETTE VÉGÉTALE
SEMOULE	PETITS-POIS AUX OIGNONS	LÉGUME SPÉCIAL DU JOUR	ECRASE DE PDT	COQUILLETTE
BROCOLIS	RIZ MADRAS	TORTIS	SALADE VERTE	FONDUE DE POIREAUX A LA CREME
1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX
FRUIT DE SAISON	BEIGNET NATURE	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	TARTE BOURDALOUE	COMPOTE POMME CANNELLE
YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON
FLAN NAPPÉ CARAMEL	LIÉGEOIS VANILLE	PETIT POT DE GLACE	COCKTAIL DE FRUITS	MOUSSE CITRON

Légende :

Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MARS AVRIL 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Collège

Repas Végétarien				
lundi 10 mars	mardi 11 mars	mercredi 12 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
PATE DE CAMPAGNE FR	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ BETTERAVES CIBOULETTE	1/2 PAMPLEMOUSSE ET SUCRE	SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS
CHOU BLANC VINAIGRETTE	CHIFFONNADE DE LAITUE	FRIAND AU FROMAGE	CÉLERI RÉMOULADE	CHAMPIGNONS A LA CREME
MACÉDOINE FROMAGE BLANC AU CURRY	HOUMOUS AUX HARICOTS ROUGES	POTAGE DE LEGUMES	CHOU ROUGE AUX POMMES	COLESLAW
SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE NAPOLITAINE	OMELETTE AUX FINES HERBES	ROTI DE BOEUF VBF SAUCE AU POIVRE	BOLOGNAISE DE BOEUF	BRANDADE DE POISSON MSC
FILET DE HOKI MSC A L'ANETH	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN	NUGGETS DE POISSON	CARBONARA DE SAUMON	SAUTÉ DE PORC VPF A LA MOUTARDE
HARICOTS VERTS BIO À L'AIL	RIZ CREOLE	LÉGUME SPÉCIAL DU JOUR	MACARONIS	CHOU FLEUR GRATINÉ
BLÉ	FONDUE DE POIREAUX	POMMES DE TERRE ROTIE AU THYM	CAROTTES BIO BRAISEES	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE
1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX
FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA AU COULIS DE KIWI	BANANE AU CARAMEL	CAKE NOIX DE COCO	FRUIT DE SAISON BIO
CREME CARAMEL	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMMES
YAOURT AROMATISE	COMPOTE	LIÉGEOIS VANILLE	SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT LOCAL DE LA FERME DE SIGY

Légende :

Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MARS AVRIL 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Collège

			Repas Végétarien		
lundi 17 mars	mardi 18 mars	mercredi 19 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars	
CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE	CHARCUTERIE FR & CORNICIONS	SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ANCIENNE	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	BETTERAVES BIO ROUGE VINAIGRETTE AU JUS DE POMMES	
VELOUTÉ DE PATATES DOUCES	POIREAU VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	HARICOTS ROUGES AU MAIS	PIZZA AU FROMAGE	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX	
RADIS ROSES ET BEURRE	CHOU BLANC RAPÉ AUX NOIX ET EMMENTAL	SALADE D'HARICOTS VERTS BIO AUX ECHALOTES	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS	SARDINE À L'HUILE	
SAUCISSE FUMÉE	SAUTÉ DE BOEUF VBF AU PAPRIKA	HAUT DE CUISSE DE POULET FR ROTI	BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME	
FILET DE MERLU MSC A L'ESTRAGON	COLOMBO DE POISSON	OMELETTE AUX OIGNONS	BOULETTES AU SOJA A LA TOMATE	AIGUILLETTE DE VOLAILLE FR SAUCE AUX HERBES	
LENTILLES VERTES HVE	BROCOLIS BIO GRATINÉS	SEMOULE	RIZ CREOLE	FONDUE D'EPINARDS	
HARICOTS BEURRE PERSILLES	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	LÉGUME SPÉCIAL DU JOUR	CAROTTES BIO SUÉES	TORSADES	
1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE AUX POMMES DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO	
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	CRÈME DESSERT PRALINÉ	
QUATRE QUARTS	ILE FLOTTANTE DU CHEF	DONUTS	COMPOTE DE POIRE	SUISSE FRUITE	

Légende :

Produits Pêche durable





Produits Labellisés



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MARS AVRIL 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Collège

Repas Végétarien 				
lundi 24 mars	mardi 25 mars	mercredi 26 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
OEUF MIMOSA	POTAGE DE LÉGUMES	FEUILLETÉ ROULÉ AU CHORIZO	CELERI REMOULADE	CHOU BLANC SAUCE COLESLAW
SALADE VERTE A L'EMMENTAL	SALADE D'HARICOTS BLANCS AU VINAIGRE DE XERES	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE 	HOUMOUS DU CHEF ET SON TOAST	VELOUTE DE CHAMPIGNONS
HARICOTS BEURRE PERSIL VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE	TZATZIKI A LA BETTERAVE	RILLETES DE COLIN MSC 	TABOULÉ	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
POULET FR FAÇON MARBELLA	QUICHE AU CAMEMBERT ET À LA POMME	RÔTI DE DINDE FR SAUCE CRÈME	STEAK HACHÉ VBF GRILLÉ	POISSON MEUNIÈRE AU CITRON
FILET DE LIEU MSC A LA DIEPPOISE 	GALETTE VÉGÉTALE	FILET DE SAUMON ROTI SAUCE A L'OSEILLE	MARMITE DU PÊCHEUR AU COLIN MSC 	CHIPOLATAS VPF
RIZ PILAF	PANAIS RÔTI AU MIEL	PURÉE DE PATATES DOUCES DU CHEF	HARICOTS VERTS BIO A L'AIL 	BLÉ PILAF TOMATÉ
ENDIVES BRAISEES	COQUILLETES	LÉGUME SPÉCIAL DU JOUR	FRITES	SALADE VERTE
1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX
COUPE BANANE CHOCOLAT AMANDES	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	FRUIT DE SAISON	CAKE CHEVALIER DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO 
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO 	CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT AUX FRUITS
CRÈME DESSERT PRALINÉE	GAUFRE AU SUCRE	DEMI POMME CRUMBLE ROTIE	SALADE DE FRUITS	SEMOULE AU CARMEL

Légende :

Produits Pêche durable Produits Labellisés 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MARS AVRIL 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Collège

	Repas Végétarien			
lundi 31 mars	mardi 01 avril	mercredi 02 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
CREPE AU FROMAGE	CONCOMBRE BULGARE	RADIS ROSE ET BEURRE	CAROTTES LOCALES RAPEES A L'ECHALOTE	SALADE DE RIZ MAIS THON
BROCOLIS BIO AUX AMANDES	SALADE DE POMMES DE TERRE AU HERBES	PECHE AU THON	CORNET DE JAMBON A LA Russe	CHOU BLANC FACON REMOULADE
MORTADELLE ET CORNICHON	POIREAU FACON GRIBICHE	CHIFFONNADE DE LAITUE	SALADE DE HARICOTS VERTS SAUCE AU PARMESAN AOP	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE
ESCALOPE DE VOLAILLE PANÉE	CURRY DE POIS CHICHES	JAMBON BRAISÉ VPF	LASAGNES BOLOGNAISE	WATERZOI DE COLIN MSC
OMELETTE FROMAGERE	BURRITOS DE LEGUMES (SANS POIVRONS)	FILET DE LIEU MSC SAUCE BONNE FEMME	LASAGNES ÉPINARD CHÈVRE	ESCALOPE DE DINDE FR SAUCE DIJONNAISE
CAROTTES BIO FAÇON VICHY	RIZ BASMATI	LÉGUME SPÉCIAL DU JOUR	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
SEMOULE SAUCE TOMATE	CHOU FLEUR BIO ROTI A L'AIL	PATATE DOUCE RÔTIE AU THYM	-	POMMES DE TERRE AU FOUR
1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX
FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE A LA FRAISE	CRÈME DESSERT PRALINÉ	ILE FLOTTANTE DU CHEF	SALADE DE FRUITS
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON
YAOURT AROMATISÉ	SEMOULE AU LAIT	BANANE AU CAMEL	COMPOTE DE POMMES	PETIT SUISSE AUX FRUITS

Légende :

Produits Pêche durable












Produits Labellisés



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MARS AVRIL 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Collège

			Repas Végétarien	
lundi 07 avril	mardi 08 avril	mercredi 09 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril
SALADE VERTE VINAIGRETTE	TABOULÉ D'HIVER	HOUMOUS DE HARICOTS ROUGES SUR TOAST	SALADE DE MAIS ET RADIS	FRIAND AU FROMAGE
CHOU FLEUR BIO MIMOSA 	PATE DE CAMPAGNE FR ET CORNICHON	CELERI BIO RAPE SAUCE COCKTAIL 	POIREAU VINAIGRETTE	CHOU BLANC ET FROMAGE BLANC AU CURRY
GUACAMOLE DE BROCOLIS	BATONNETS DE CONCOMBRE SAUCE AU FROMAGE BLANC	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES	WRAP DE THON ET CAROTTES RÂPÉES	DEMI POMELOS AU SUCRE
STEAK HACHE VBF	RÔTI DE BOEUF VBF SAUCE ÉCHALOTES	ESCALOPE DE PORC VPF SAUCE A LA MOUTARDE	TORTILLA À L'OIGNON	FILET DE HOKI MSC AUX EPICES 
SAUMONETTE MSC ROTIE SAUCE CITRON 	FILET DE LIEU MSC SAUCE BORDELAISE 	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS SAUCE EMMENTAL	PILONS DE POULET FR AUX EPICES COUSCOUS
FRITES	PETITS-POIS AUX OIGNONS	LÉGUME SPÉCIAL DU JOUR	-	LÉGUMES COUSCOUS
EPINARDS A LA CREME	RIZ CREOLE	COEUR DE BLE	HARICOTS VERTS BIO 	SEMOULE
1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX
FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE DE FRUITS	CRUMBLE AUX POMMES DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ CARAMEL	YAOURT LOCAL DE VILTAIN 	FRUIT DE SAISON	PECHE AU SIROP ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES
POIRE AU SIROP CRÈME ANGLAISE	SMOOTHIE BANANE KIWI DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO 	PANNA COTTA AU COULIS DE FRAMBOISE	LIEGEOIS CHOCOLAT

Légende :

Produits Pêche durable Produits Labellisés 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.