




































Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Adultes/Prépa/Lycée



	Mardi-Gras			
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 
SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)
FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE 	PILON DE POULET FR MARINÉ 	JAMBON BLANC VPF 	STEAK HACHE DE BOEUF 	PASTASOTTO BROCOLI GORGONZOLA 
POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN
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 
2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX 	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX 	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX 	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX 	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES 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 Bio 
Viande de Porc Française 

Produits Pêche durable 
Viande Bovine Française 









































Produits Labellisés 
Viande de volaille Française 

Produits locaux 
Réalisation du Chef 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Adultes/Prépa/Lycée

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 	
SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	
SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE NAPOLITAINE 	OMELETTE AUX FINES HERBES 	ROTI DE BOEUF VBF SAUCE AU POIVRE 	BOLOGNAISE DE BOEUF 	BRANDADE DE POISSON MSC 	
POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	
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 	
2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX 	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX 	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX 	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX 	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX 	
FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA AU COULIS DE KIWI 	BANANE AU CARMEL 	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 	

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition































Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Adultes/Prépa/Lycée

			Repas Végétarien	
lundi 17 mars	mardi 18 mars	mercredi 19 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE 	CHARCUTERIE FR & CORNICHONS 	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
SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)
SAUCISSE FUMEE	SAUTÉ DE BOEUF VBF AU PAPRIKA 	HAUT DE CUISSE DE POULET FR ROTI 	BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS 	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME 
POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN
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
2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX 	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX 	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX 	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX 	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES 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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Adultes/Prépa/Lycée

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 
SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)
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
POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN
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
2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX 	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX 	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX 	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES 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 CAMEL

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Adultes/Prépa/Lycée

	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
SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)
ESCALOPE DE VOLAILLE PANÉE	CURRY DE POIS CHICHES	JAMBON BRAISÉ VPF	LASAGNES BOLOGNAISE	WATERZOI DE COLIN MSC
POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN
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
2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES 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 CARAMEL	COMPOTE DE POMMES	PETIT SUISSE AUX FRUITS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Adultes/Prépa/Lycée

			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
SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)
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
POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN
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
2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX
FROMAGE BLANC A LA CASSONNADE	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

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition