



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

Menus MARS AVRIL 2025

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

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	
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	COQUILLETTTE	
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	CÉLERİ 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 VÉGÉTARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VÉGÉTARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VÉGÉTARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VÉGÉTARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VÉGÉTARIEN
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 	ÉCRASÉ 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 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 

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 FUMÉE	SAUTÉ DE BOEUF VBF AU PAPRIKA 	HAUT DE CUISSÉ 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 	SEMOUTE	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 	RILLETTES 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 VÉGÉTARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VÉGÉTARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VÉGÉTARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VÉGÉTARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VÉGÉTARIEN	
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 	COQUILLETTES	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 CARAMEL	

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 
LIEGOIS 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



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Menus MARS AVRIL 2025

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	LIEGEOS CHOCOLAT	

Produits Bio



Viande de Porc Française



Produits Pêche durable



Viande Bovine Française



Produits Labelisés



Viande de volaille Française



Produits locaux



Réalisation du Chef



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition