



Menus MARS AVRIL 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Adultes



CUISINE TRADITIONNELLE
D'ICI ET D'AILLEURS

			INDE	
lundi 09 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
BETTERAVE BIO A LA VINAIGRETTE	VELOUTE DE CHOU-FLEUR	BAGUETTE PIZZA DU CHEF	SAMOUSSA AUX LÉGUMES	CELERI BIO REMOULADE
FEUILLETÉ SAUCISSE FAÇON HOT-DOG	SALADE DE HARIOTS ROUGES MAIS & VINAIGRETTE	SALADE VERTE AUX CROUTONS	SALADE COLESLAW À L'INDIENNE	SALADE D'ENDIVES
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)
COUSCOUS ROYAL	SAUTÉ DE VEAU	SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE CAJUN	BUTTER CHICKEN VPF	HACHIS PARMENTIER
FILET DE COLIN MSC	FISH & CHIPS	OMELETTE AU FROMAGE	FILET DE MERLU MSC SAUCE AU CURRY	PÊCHE FRAÎCHE DU JOUR
SEMOULE	FRITES	HARICOT VERT A L'AIL	JULIENNE DE LÉGUMES	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE
LÉGUMES COUSCOUS	SALADE VERTE	TORTIS BIO	RIZ	PETITS POIS
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 BIO	CRÈME AUX OEUFS	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	LASSI MANGUE DU CHEF	COMPOTE POMME CANNELLE
YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO
FLAN NAPPÉ CARAMEL	COCKTAIL DE FRUITS	TARTE BOURDALOUE	LIÉGEOIS VANILLE	CRÈME DESSERT CHOCOLAT



lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
PATE DE CAMPAGNE	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE 	SALADE DE RIZ BIO, MAIS ET CIBOULETTE 	1/2 PAMPLEMOUSSE ET SUCRE	SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS 
CHOU BLANC VINAIGRETTE	CHIFFONNADE DE LAITUE	FRIAND AU FROMAGE	CÉLERI RÉMOULADE	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)
SAUTÉ DE BOEUF FR PROVENÇAL 	OMELETTE AUX FINES HERBES 	CROQUE MONSIEUR AU PORC 	BOLOGNAISE DE BOEUF 	PÊCHE FRAICHE DU JOUR
FILET DE MERLU MSC A L'ANETH 	ESCALOPE DE PORC FR SAUCE MOUTARDE 	CROQUE FROMAGE	CARBONARA DE SAUMON	ESCALOPE DE VOLAILLE FR SAUCE COLOMBO 
COURGETTE FRAÎCHE	RIZ BIO CREOLE	SALADE VERTE	MACARONIS	BROCOLIS GRATINÉS 
BLÉ	GRATIN DE CHOU FLEUR 	POMMES DE TERRE ROTIE AU THYM 	CAROTTES BIO BRAISEES 	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 
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	BANANE AU CARMEL 	CAKE NOIX DE COCO 	FRUIT DE SAISON
CREME CARMEL	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE DE POMMES
YAOURT AROMATISE	POMMES RÔTIES AU CRUMBLE	PANNA COTTA AU COULIS DE KIWI	SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS



lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE 	CHARCUTERIE FR & CORNICHONS	SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ANCIENNE 	BETTERAVES ROUGE BIO VINAIGRETTE AU JUS DE POMMES 	POTAGE DE LÉGUMES
VELOUTÉ DE PATATES DOUCES	CHOU BLANC RAPÉ AUX NOIX ET EMMENTAL	HARICOTS ROUGES AU MAIS	PIZZA AU FROMAGE	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX
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 	LASAGNES DU CHEF 	CUISSE DE POULET FR AU THYM 	STEAK DU BOUCHER FR 	PÊCHE FRÂICHE DU JOUR
FILET DE MERLU MSC A L'ESTRAGON 	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	AILE DE RAIE POCHÉ AU LAIT	FILET DE SAUMONETTE	SAUTE DE DINDE FR A LA NORMANDE 
LENTILLES VERTES	BROCOLIS GRATINÉS	RIZ THAI	FRITES	FONDUE D'EPINARDS
HARICOTS BEURRE PERSILLES 	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	GRATIN DE RADIS EN CRUMBLE 	CELERI ROTI 	TORTIS HVE 
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 BIO 	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	DONUT 	FRUIT DE SAISON BIO 
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE
QUATRE QUARTS	CREME DESSERT AU CARAMEL	CRUMBLE AUX POMMES DU CHEF	COMPOTE DE POIRE	SUISSE FRUITE



Menus MARS AVRIL 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Adultes



CUISINE TRADITIONNELLE
D'ICI ET D'AILLEURS

lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 01 avril	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
OEUF MIMOSA 	POTAGE DE LÉGUMES 	FEUILLETÉ ROULÉ AU CHORIZO	CELERI REMOULADE	CHOU BLANC BIO SAUCE COLESLAW 
SALADE VERTE A L'EMMENTAL	SALADE DE LENTILLES FR	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE 	HOUMOUS DU CHEF ET SON TOAST	VELOUTE DE CHAMPIGNONS
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 VEAU	QUICHE NORMANDE (CAMEMBERT ET À LA POMME) 	RÔTI DE BOEUF FR SAUCE AU VIN 	CHILI CON CARNE (BOEUF VBF) 	PÊCHE FRAÎCHE DU JOUR
FILET DE LIEU MSC A LA DIEPPOISE 	CORDON VÉGÉTAL	FILET DE SAUMON ROTI SAUCE A L'OSEILLE	CASOLETTE DE LA MER	CHIPOLATAS VPF 
MÉLANGE 5 CÉRÉALES	PANAIS RÔTI AU MIEL 	PURÉE DE PATATES DOUCES DU CHEF 	HARICOTS VERTS A L'AIL	GRATIN DAUHINOIS
ENDIVES BRAISEES 	MACARONNIS	CHOU-FLEUR RÔTI AU PAPRIKA 	RIZ BASMATI	FENOUIL CONFIT
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	TARTE AU CITRON 	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO 	CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT AUX FRUITS
GAUFRE AU SUCRE	MOUSSE CITRON	FLAN PÂTISSIER DU CHEF	SALADE DE FRUITS	SEMOULE AU CARMEL

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Viande de Porc Française 

Viande Bovine Française 

Viande de volaille Française 

Réalisation du Chef 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition



Lundi de Pâques				
lundi 06 avril	mardi 07 avril	mercredi 08 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
	CONCOMBRE BIO BULGARE 	RADIS ROSE ET BEURRE	CAROTTES LOCALES RAPEES A L'ECHALOTE 	SALADE DE RIZ BIO MAIS THON 
	SALADE DE POMMES DE TERRE AU HERBES	TABOULÉ	CORNET DE JAMBON A LA RUSSE	CHOU BLANC FACON REMOULADE
	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)
	RISOTTO VÉGÉTARIEN, COURGETTES, PARMESAN, CHAMPIGNON ET PARMESAN 	PIZZA JAMBON FROMAGE	BROCHETTE FAÇON MEXICAINE	PÊCHE FRAÎCHE DU JOUR
	CORDON BLEU	PIZZA VÉGÉTARIENNE	FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRON VERT 	ESCALOPE DE DINDE FR SAUCE DIJONNAISE 
	FRITES	SALADE DE FEUILLES DE CHÊNE	Petit pois a la francaise***	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS 
	COURGETTES SAUTÉES		Patate douce roti***	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 
	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE A LA FRAISE	CRÈME DESSERT PRALINÉ	ILE FLOTTANTE DU CHEF 	SALADE DE FRUITS 
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO 
	SEMOULE AU LAIT	BANANE AU CAMEL	COMPOTE DE POMMES	PETIT SUISSE AUX FRUITS



Menus MARS AVRIL 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Adultes



CUISINE TRADITIONNELLE
D'ICI ET D'AILLEURS

ORIENTAL

USE

lundi 13 avril	mardi 14 avril	mercredi 15 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril
SALADE VERTE VINAIGRETTE	TABOULÉ D'HIVER	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE MAIS ET RADIS	HOUMOUS DE POIS CHICHE À LA MAROCAINE
CHOU FLEUR MIMOSA	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON	CELERI RAPE SAUCE COCKTAIL	POIREAU VINAIGRETTE	CAROTTES CUITES AU CUMIN
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)
CUISSE DE POULET FR RÔTIE	RÔTI DE BOEUF VBF SAUCE OIGNONS	STEAK DE VEAU	TORTELLINI BOEUF	PÊCHE FRAÎCHE DU JOUR
SAUMONETTE MSC ROTIE SAUCE CITRON	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	FILET DE LIEU MSC SAUCE BORDELAISE	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS SAUCE EMMENTAL	PAVÉ DE BOEUF FR
RIZ PILAF	CHOU ROMANESCO	ENDIVES BRAISÉES	-	TOMATE RÔTIE
EPINARDS A LA CREME	POMMES DE TERRE GOURMANDES	COEUR DE BLE	HARICOTS VERTS	BROCOLIS AU BEURRE D'AMANDE
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	TARTE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	GATEAU DE SEMOULE (HALWA)
FRUIT DE SAISON BIO	FLAN NAPPÉ CARAMEL	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMMES BANANES
POMME AU FOUR	SMOOTHIE BANANE KIWI DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO	PANNA COTTA AU COULIS FRAMBOISE	LIEGEOIS CHOCOLAT

Produits Bio Produits Pêche durable
Viande de Porc Française Viande Bovine Française
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Produits Labellisés Produit Local
Viande de volaille Française Réalisation du Chef
Vinaigrettes et assaisonnements à disposition