



Menus MARS AVRIL 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège

					Repas végétarien
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	
SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES 	MACÉDOINE MAYONNAISE 	FENOUIL RÂPÉE À L'ORANGE 	PAMPLEMOUSSE 	TABOULÉ D'HIVER	
COUSCOUS DE LA MER (POISSON MSC) 	JAMBON BLANC FR 	SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE CAJUN 	BUTTER CHICKEN VPF 	PASTASOTTO BROCOLI GORGONZOLA	
COUSCOUS DE BOULETTES À L'AGNEAU	FISH & CHIPS 	OMELETTE AU FROMAGE 	FILET DE MERLU MSC SAUCE AU CURRY 	FALAFELS SAUCE AU FROMAGE BLANC	
SEMOULE	FRITES 	HARICOT VERT A L'AIL	JULIENNE DE LÉGUMES	COQUILLETTE BIO 	
LÉGUMES COUSCOUS	SALADE VERTE	TORTIS BIO 	RIZ	PETITS POIS 	
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	
FRUIT DE SAISON BIO 	CRÈME AUX OEUFS	TARTE BOURDALOUE	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 CAMEL	COCKTAIL DE FRUITS			CRÈME DESSERT CHOCOLAT	

Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 - Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Bareuil

Légende :

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.

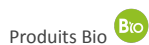
Vinaigrettes et assaisonnements à disposition



Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Collège

Repas végétarien 				
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 
MACÉDOINE FROMAGE BLANC AU CURRY	HOUMOUS AUX HARICOTS ROUGES	POTAGE DE LEGUMES	CHOU ROUGE AUX POMMES	COLESLAW
SAUTÉ DE DINDE SAUCE NAPOLITAINE	OMELETTE AUX FINES HERBES 	CROQUE MONSIEUR AU PORC	BOLOGNAISE DE BOEUF 	FILET DE COLIN MSC SAUCE CRÈME 
FILET DE MERLU MSC A L'ANETH 	RIZ CANTONNAIS AUX ALLUMETTES VÉGÉTALES	CROQUE FROMAGE	CARBONARA DE SAUMON	OMELETTE AU FROMAGE
HARICOTS VERTS À L'AIL	RIZ BIO CREOLE 	SALADE VERTE	MACARONIS	BROCOLIS GRATINÉS 
BLÉ	PETITS POIS BIO AUX OIGNONS 	POMMES DE TERRE ROTIE AU THYM	CAROTTES BIO BRAISEES 	SEMOULE
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON	LIÉGEOIS VANILLE	BANANE AU CAMEL	CAKE NOIX DE COCO 	FRUIT DE SAISON
CREME CAMEL	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		YAOURT AUX FRUITS

Légende :



Produits Bio



Produits Pêche durable



Viande de Porc Française



Viande Bovine Française



Produits Labellisés



Viande de volaille Française



Produit Local



Réalisation du Chef

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition

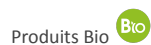


Menus MARS AVRIL 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège

			Repas végétarien	
lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ANCIENNE	SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ANCIENNE	BETTERAVES ROUGE BIO VINAIGRETTE AU JUS DE POMMES	MACÉDOINE 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
RADIS ROSES ET BEURRE	SALADE DE COQUILLETES BIO SAUCE COCKTAIL	SALADE D'HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS	SALADE DE PÂTES AU MAIS
SAUCISSE FUMÉE	SAUTÉ DE BOEUF AU PAPRIKA	HAUT DE CUISSE DE POULET FR ROTI	PAËLLA À LA SAUCISSE VÉGÉTALE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME
FILET DE MERLU MSC A L'ESTRAGON	NUGGETS DE POISSON SAUCE TARTARE	OMELETTE AU FROMAGE	BOULETTES DE BLÉ FAÇON THAI	OMELETTE NATURE
LENTILLES VERTES	BROCOLIS GRATINÉS	SEMOULE	RIZ BIO CREOLE	FONDUE D'EPINARDS
HARICOTS BEURRE PERSILLES	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	GRATIN DE RADIS EN CRUMBLE	CELERI ROTI	TORTIS HVE
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	DONUT	FRUIT DE SAISON BIO
QUATRE QUARTS	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE AUX POMMES DU CHEF	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE
	CREME DESSERT AU CARAMEL			SUISSE FRUITE

Légende :



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



Menus MARS AVRIL 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège

		Repas végétarien				BOL DE RIZ			
lundi 30 mars		mardi 31 mars		mercredi 01 avril		jeudi 02 avril		vendredi 03 avril	
OEUF MIMOSA		CHOU ROUGE AUX POMMES		FEUILLETÉ ROULÉ AU CHORIZO		CELERI REMOULADE			
SALADE VERTE A L'EMMENTAL		SALADE DE LENTILLES FR		CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE		HOUMOUS DU CHEF ET SON TOAST			
HARICOTS BEURRE PERSIL VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE		TZATZIKI A LA BETTERAVE		RILLETTES DE COLIN MSC		TABOULÉ			
POULET FR FAÇON MARBELLA		QUICHE NORMANDE (CAMEMBERT ET À LA POMME)		RÔTI DE DINDE FR SAUCE CRÈME		CHILI CON CARNE (BOEUF VBF)		BOL DE RIZ SAUCE TOMATE	
FILET DE LIEU MSC A LA DIEPPOISE		CORDON VÉGÉTAL		FILET DE SAUMON ROTI SAUCE A L'OSEILLE		MARMITE DU PÊCHEUR AU COLIN MSC		POISSON DU JOUR	
BLÉ		PANAIS RÔTI AU MIEL		PURÉE DE PATATES DOUCES DU CHEF		HARICOTS VERTS A L'AIL			
ENDIVES BRAISEES		COQUILLETES BIO		CHOU-FLEUR RÔTI		RIZ BIO			
FROMAGE OU LAITAGE		FROMAGE OU LAITAGE		FROMAGE OU LAITAGE		FROMAGE OU LAITAGE		FROMAGE OU LAITAGE	
FRUIT DE SAISON		FROMAGE BLANC A LA CASSONADE		FRUIT DE SAISON		TARTE AU CITRON		FRUIT DE SAISON	
GAUFRE AU SUCRE		FRUIT DE SAISON BIO		FLAN PÂTISSIER DU CHEF		FRUIT DE SAISON BIO			
		MOUSSE CITRON							

Légende :

Produits Bio 
Viande de Porc Française 

Produits Pêche durable 
Viande Bovine Française 

Produits Labellisés 
Viande de volaille Française 

Produit Local 
Réalisation du Chef 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition

Menus MARS AVRIL 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège



Lundi de Pâques	Repas végétarien			
lundi 06 avril	mardi 07 avril	mercredi 08 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
	CONCOMBRE BIO BULGARE  SALADE DE POMMES DE TERRE AU HERBES SALADE VERTE AUX DÉS DE FROMAGE	RADIS ROSE ET BEURRE TABOULÉ CÉLERI BIO RÉMOULADE 	CAROTTES LOCALES RAPEES A L'ECHALOTE  CORNET DE JAMBON A LA RUSSE SALADE DE HARICOTS VERTS SAUCE AU PARMESAN AOP 	SALADE DE RIZ BIO MAIS THON  CHOU BLANC FACON REMOULADE BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 
	CURRY DE POIS CHICHES  BURRITOS AUX LÉGUMES ET EMINCÉ VEGGIE	NUGGETS DE VOLAILLE FILET DE LIEU MSC SAUCE BONNE FEMME 	LASAGNES BOLOGNAISE  FILET DE MERLU MSC SAUCE TOMATE 	WATERZOI DE COLIN MSC  ESCALOPE DE DINDE FR SAUCE DIJONNAISE
	RIZ BASMATI CHOU FLEUR BIO ROTI A L'AIL 	PETITS POIS AU JUS PATATE DOUCE RÔTIE	SALADE VERTE PENNE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  POMMES DE TERRE AU FOUR
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE A LA FRAISE FRUIT DE SAISON SEMOULE AU LAIT	CRÈME DESSERT PRALINÉ FRUIT DE SAISON BIO  BANANE AU CAMEL	ILE FLOTTANTE DU CHEF  FRUIT DE SAISON COMPOTE DE POMMES	SALADE DE FRUITS  FRUIT DE SAISON BIO  PETIT SUISSE AUX FRUITS

Légende :

Produits Bio 
 Viande de Porc Française 

Produits Pêche durable 
 Viande Bovine Française 

Produits Labellisés 
 Viande de volaille Française 

Produit Local 
 Réalisation du Chef 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition



Menus MARS AVRIL 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège

	ORIENTAL		Repas végétarien		
lundi 13 avril	mardi 14 avril	mercredi 15 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril	
SALADE VERTE VINAIGRETTE	HOUMOUS DE POIS CHICHE À LA MAROCAINE	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE MAIS ET RADIS	TABOULÉ D'HIVER	
CHOU FLEUR MIMOSA	CAROTTES CUITES AU CUMIN	CELERI RAPE SAUCE COCKTAIL	POIREAU VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON	
CHOU BLANC RÂPÉ AUX POMMES	DEMI POMELOS AU SUCRE	BROCOLIS VINAIGRETTE	WRAP AUX LÉGUMES	CONCOMBRE BIO SAUCE AU FROMAGE BLANC	Bio
PILONS DE POULET FR	FILET DE HOKI MSC AUX EPICES	ESCALOPE DE PORC FR SAUCE A LA MOUTARDE	TORTILLA DU CHEF	RÔTI DE BOEUF VBF SAUCE ECHALOTES	
SAUMONETTE MSC ROTIE SAUCE CITRON	COUSCOUS MERGUEZ FR	FILET DE LIEU MSC SAUCE BORDELAISE	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS SAUCE EMMENTAL	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	
RIZ CRÉOLE	LÉGUMES COUSCOUS	CHOU-FLEUR EN GRATIN	-	PETITS-POIS AUX OIGNONS	
EPINARDS A LA CREME	SEMOULE	COEUR DE BLE	HARICOTS VERTS	FRITES	
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	
FROMAGE BLANC A LA CASSONNADE	GATEAU DE SEMOULE (HALWA)	TARTE AU CHOCOLAT	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON	
FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	FLAN NAPPÉ CARAMEL	
POMME AU FOUR			PANNA COTTA AU COULIS FRAMBOISE	SMOOTHIE BANANE KIWI DU CHEF	

Légende :

Produits Bio 
Viande de Porc Française 

Produits Pêche durable 
Viande Bovine Française 

Produits Labellisés 
Viande de volaille Française 

Produit Local 
Réalisation du Chef 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition