



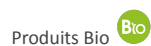
Menus MARS AVRIL 2026

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	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

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 Baroeul

Légende :



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

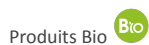
Vinaigrettes et assaisonnements à disposition



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	SAUTÉ DE PORC VPF SAUCE DIJONNAISE
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 CARAMEL	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

Légende :



Viande de Porc Française 



Viande Bovine Française 



Viande de volaille Française 



Réalisation du Chef 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

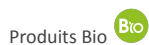
Vinaigrettes et assaisonnements à disposition



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	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
RADIS ROSES ET BEURRE	SALADE DE COQUILLETES BIO SAUCE COCKTAIL	SALADE D'HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHONS
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 AUX OIGNONS	BOULETTES DE BLÉ FAÇON THAI	COLOMBO DE DINDE FR
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
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

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



Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Collège

Repas végétarien 				
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
HARICOTS BEURRE PERSIL VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE	TZATZIKI A LA BETTERAVE	RILLETES DE COLIN MSC 	TABOULÉ	SALADE DE BLÉ MIMOLETTE
POULET FR FAÇON MARBELLA 	QUICHE NORMANDE (CAMEMBERT ET À LA POMME) 	RÔTI DE DINDE FR SAUCE CRÈME	CHILI CON CARNE (BOEUF VBF) 	FILET DE HOKI MSC SAUCE VIERGE 
FILET DE LIEU MSC A LA DIEPPOISE 	CORDON VÉGÉTAL	FILET DE SAUMON ROTI SAUCE A L'OSEILLE	MARMITE DU PÊCHEUR AU COLIN MSC 	CHIPOLATAS VPF
BLÉ	PANAIS RÔTI AU MIEL 	PURÉE DE PATATES DOUCES DU CHEF	HARICOTS VERTS A L'AIL	FRITES
ENDIVES BRAISEES 	COQUILLETES BIO 	CHOU-FLEUR RÔTI AU PAPRIKA	RIZ BIO 	SALADE VERTE
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
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 CAMEL

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



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 		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
		SALADE VERTE AUX DÉS DE FROMAGE		CÉLERI BIO RÉMOULADE 	SALADE DE HARICOTS VERTS SAUCE AU PARMESAN AOP 	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 
		CURRY DE POIS CHICHES 		NUGGETS DE VOLAILLE	LASAGNES BOLOGNAISE 	WATERZOI DE COLIN MSC 
		BURRITOS AUX LÉGUMES ET EMINCÉ VEGGIE		FILET DE LIEU MSC SAUCE BONNE FEMME 	LASAGNES ÉPINARD CHÈVRE	ESCALOPE DE DINDE FR SAUCE DIJONNAISE
		RIZ BASMATI		PETITS POIS AU JUS	SALADE VERTE	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS 
		CHOU FLEUR BIO ROTI A L'AIL 		PATATE DOUCE RÔTIE AU THYM	-	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		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

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



**CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION**

Menus MARS AVRIL 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège

			Repas végétarien	ORIENTAL
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
CHOU BLANC RÂPÉ AUX POMMES	CONCOMBRE BIO SAUCE AU FROMAGE BLANC	BROCOLIS VINAIGRETTE	WRAP AUX LÉGUMES	DEMI POMELOS AU SUCRE
PILONS DE POULET FR	RÔTI DE BOEUF VBF SAUCE OIGNONS	ESCALOPE DE PORC FR SAUCE A LA MOUTARDE	TORTILLA À L'OIGNON	FILET DE HOKI MSC AUX EPICES
SAUMONETTE MSC ROTIE SAUCE CITRON	FILET DE POISSON MEUNIÈRE	FILET DE LIEU MSC SAUCE BORDELAISE	TORTELLINI RICOTTA EPINARDS SAUCE EMMENTAL	COUSCOUS MERGUEZ FR
FRITES	PETITS-POIS AUX OIGNONS	CHOU-FLEUR EN GRATIN	-	LÉGUMES COUSCOUS
EPINARDS A LA CREME	RIZ BIO CREOLE	COEUR DE BLE	HARICOTS VERTS	SEMOULE
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
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

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