

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Prepa/lycée

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
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 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

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 Prepa/lycée

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
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 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 CARAMEL	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 :

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 Prepa/lycée**

			Repas végétarien	
lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE	CHARCUTERIE FR & CORNICIONS	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 CORNICIONS
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 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 :

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 Prepa/lycée**

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
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 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


Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Prepa/lycée

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 SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	RADIS ROSE ET BEURRE TABOULÉ CÉLERI BIO RÉMOULADE SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	CAROTTES LOCALES RAPEES A L'ECHALOTE CORNET DE JAMBON A LA RUSSE SALADE DE HARICOTS VERTS SAUCE AU PARMESAN AOP SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALADE DE RIZ BIO MAIS THON CHOU BLANC FACON REMOULADE BETTERAVES BIO VINAIGRETTE SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)
	CURRY DE POIS CHICHES BURRITOS AUX LÉGUMES ET EMINCÉ VEGGIE	NUGGETS DE VOLAILLE FILET DE LIEU MSC SAUCE BONNE FEMME	LASAGNES BOLOGNAISE LASAGNES ÉPINARD CHÈVRE	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 AU THYM	SALADE VERTE -	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 CARMEL	ILE FLOTTANTE DU CHEF FRUIT DE SAISON COMPOTE DE POMMES	SALADE DE FRUITS FRUIT DE SAISON BIO PETIT SUISSE AUX FRUITS

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Viande de Porc Française

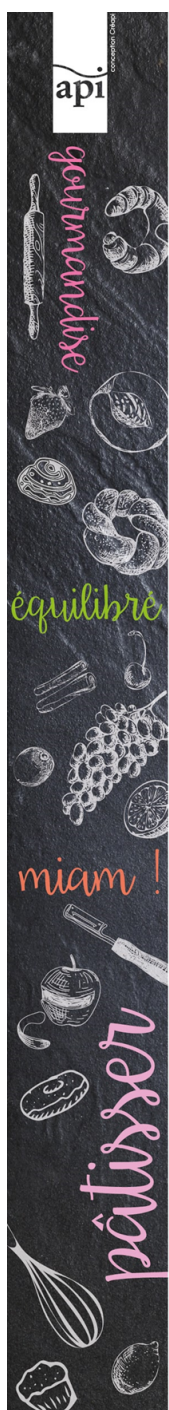
Viande Bovine Française

Viande de volaille Française

Réalisation du Chef

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Vinaigrettes et assaisonnements à disposition



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

Menus MARS AVRIL 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Prepa/lycée

			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
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)
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