














# Menus JANVIER FEVRIER 2024

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

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 08 janvier	mardi 09 janvier	mercredi 10 janvier	jeudi 11 janvier	vendredi 12 janvier
BETTERAVES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	CELERI REMOULADE	VELOUTE DE POTIRON	SALADE NIÇOISE
ENDIVES AUX POMMES	CHIFFONNADE DE LAITUE	POTAGE DE POIREAUX	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE ECHALOTES	POTAGE DE LÉGUMES
OEUF DUR MAYONNAISE	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE PATES AUX CHAMPIGNONS VINAIGRETTE	COLESLAW	MACEDOINE
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)
CARBONARA 	CHILI VÉGÉTARIEN 	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE 	EMINCE DE DINDE AUX POIS CHICHES FACON ARRABIATA 	FILET DE MERLU SAUCE CITRON 
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
STEAK HACHE GRILLE	JAMBON GRILLE	CROQUE MONSIEUR	OMELETTE	BOULE D'AGNEAU
MACARONIS	RIZ CREOLE	FRITES	CAROTTES BRAISEES	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
PETITS POIS AUX OIGNONS	BUTTERNUT ROTI	HARICOTS VERTS A L'AIL	SEMOULE	ECRASE 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	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	GALETTE DES ROIS	FRUIT DE SAISON
COMPOTE POMME	FRUIT DE SAISON	POMME AU FOUR	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE
CREME DESSERT VANILLE	TARTE CHOCOLAT	CRÈME AUX OEUFS	SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.














API RESTAURATION S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€ - RCS Lille Métropole - 477181010. Direction régionale - 165 Avenue du bois de la pie - Bat. C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE


# Menus JANVIER FEVRIER 2024

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

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 15 janvier	mardi 16 janvier	mercredi 17 janvier	jeudi 18 janvier	vendredi 19 janvier
ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS AU FROMAGE BLANC	SALADE DE COQUILLETTES SAUCE COCKTAIL	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	VELOUTE DE LEGUMES	TABOULÉ D'HIVER
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	ENDIVES AUX POMMES	BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE	RILLETES DE LENTILLES AUX NOIX ET SON TOAST	VELOUTÉ DE LÉGUMES
SALADE VERTE AUX CROÛTONS	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON	TARTINE PIZZA AU CHORIZO	RADIS NOIR RÂPÉ RÉMOULADE	CREPE AU FROMAGE
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 POULET PAYSANNE 	OMELETTE NATURE 	BOLOGNAISE 	CURRY DE PATATE DOUCE BROCOLIS ET POIS CHICHES 	MARMITE DE COLIN MSC AUX PETITS LEGUMES 
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 AU FROMAGE	POULET ROTI	TARTE DU SOLEIL	STEAK HACHE DE VEAU	SAUCISSE DE TOULOUSE
PURÉE DE LÉGUMES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	TORTIS	RIZ PILAF	CAROTTES FACON VICHY
SALSIFIS À L'ÉTUVÉ	COEUR DE BLÉ	TOMBEE DE CHOU VERT	BUTTERNUT RÔTI	POMMES DE TERRE VAPEUR
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 AUX SPECULOOS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	MARBRÉ BETTERAVE CAROTTE	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	DONUTS	COMPOTE POMME BANANE	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT PRALINE
POIRE ROTIE AU CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS	ILE FLOTTANTE	LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.













# Menus JANVIER FEVRIER 2024

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

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 22 janvier	mardi 23 janvier	mercredi 24 janvier	jeudi 25 janvier	vendredi 26 janvier
SALADE VERTE AU FROMAGE	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	CHOU ROUGE RAPÉ	SAUCISSON SEC	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
HOUMOUS ET SES CROUTONS	WRAPS AU JAMBON ET OIGNONS ROUGES	SALADE DE HARICOTS BLANCS VINAIGRE XERES ET PERSIL	BUTTERNUT RÂPÉE AU FROMAGE BLANC	HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES
BETTERAVES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE POIREAUX	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE	CHOU-FLEUR 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)
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN AOP 	POT AU FEU 	JAMBON BRAISE 	BURGER DE POULET CROUSTILLANT 	CALAMARS A LA ROMAINE 
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
OEUFS GRATINÉ	MERGUEZ ET BOULETTES		ESCALOPE DE PORC	ESCALOPE DE DINDE JUS AU THYM
-	LEGUMES DU POT	RATATOUILLE HIVERNALE DU CHEF	FRITES	EPINARDS A LA CREME
PETITS POIS AU JUS	POMMES DE TERRE	MACARONI	SALADE VERTE	RIZ CRÉOLE
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 
CREME VANILLE	COUPE BANANE CHOCOLAT	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	GATEAU YAOURT	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS
MOUSSE AU CHOCOLAT	CRÈME AUX OEUFS	TARTE FINE AUX POMMES	SALADE DE FRUITS DU CHEF	CREME DESSERT CARAMEL

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus JANVIER FEVRIER 2024











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

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



### Chandeleur

lundi 29 janvier	mardi 30 janvier	mercredi 31 janvier	jeudi 01 février	vendredi 02 février
MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE	POTAGE PARMENTIER	CHOU BLANC POMMES SAUCE FROMAGE BLANC AU CURRY	CRÈME DUBARRY	SALADE VERTE
PAMPLEMOUSSE	SALADE VERTE AUX CROUTONS	RILLETES DE SARDINES SUR TOAST	RADIS NOIR RAPÉ VINAIGRETTE ECHALOTE	CAROTTES RAPÉES AU CITRON
ROSETTE ET CORNICHONS	SALADE DE BLE ET MAIS	SALADE DE LENTILLES	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	OEUF MIMOSA AU HOUMOUS
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)
OMELETTE AU FROMAGE 	TORTIS BROCOLIS SAUCE FROMAGÈRE 	ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE 	HACHIS PARMENTIER DU CHEF 	TARTIFLETTE 
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
RÔTI DE PORC AU MIEL ET MOUTARDE	SAUCISSE FUMÉE	COQUILLE DE POISSON	AIGUILLETES DE VOLAILLE AU THYM	VIENNOISE DE VOLAILLE
SEMOULE SAUCE TOMATE	HARICOTS PLATS	RIZ CREOLE	SALADE VERTE	BROCOLIS AUX OIGNONS
NAVETS GLACÉS	TORTIS	POTIMARRON ROTI		POMME DE TERRE VAPEUR
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	LIEGEOIS VANILLE	CREME AUX OEUF DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF	CREPE AU SUCRE DU CHEF
YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
ECLAIR CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME BANANE	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	-

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 


Produit Local 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.













# Menus JANVIER FEVRIER 2024

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

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 05 février	mardi 06 février	mercredi 07 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
VELOUTE DE POTIRON	SALADE CROQUANTE DE QUINOA ET LEGUMES	SALADE DE POMME DE TERRE FAÇON GRAND-MÈRE (OIGNON ROUGE, PERSIL)	CELERI AU CURRY	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
CHOU FLEUR A L'ECHALOTE	COLESLAW	CERVELAS VINAIGRETTE	VELOUTÉ DU CHEF	FEUILLETE AU FROMAGE
TABOULE D'HIVER	POIREAUX VINAIGRETTE	1/2 POMELO	RILLETES DE POISSON	SALADE DE POIS CHICHES
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 	BOURGUIGNON 	QUICHE AU POULET 	LASAGNES CHEVRE EPINARDS 	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINE 
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
STEAK HACHE GRILLE	BROCHETTE DE POULET	ANDOUILLETTE	CURRY DE VOLAILLE MADRAS	ROTI DE PORC CREME D'AIL
COQUILLETTE	CAROTTES AUX OIGNONS	ENDIVE BRAISÉ	-	PURÉE DE POMMES DE TERRE
EMBEURRÉ DE CHOU FRISÉ	RIZ PILAF	BOULGOUR	PETITS POIS AUX OIGNONS	CHOUX DE BRUXELLES A L'AIL
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	CREME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AU FRUITS DU CHEF	BANANE AU CAMEL
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
YAOURT AROMATISE	TARTE FINE AUX POMMES	MERINGUE A LA CRÈME PATISSIERE	COMPOTE DE POMME	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



API RESTAURATION S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance. Capital de 100000€ - RCS Lille Métropole - 477181010. Direction régionale - 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE