

# Menus JANVIER FEVRIER 2025

## Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège

Epiphanie				
lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	mercredi 08 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
BETTERAVES VINAIGRETTE	CÉLERI RÉMOULADE	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE	VELOUTE DE POTIRON DU CHEF	SALADE VERTE FROMAGÈRE
SALADE D'ENDIVES AUX NOIX VINAIGRETTE	CHIFFONNADE DE LAITUE	POIREAUX VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE ECHALOTES	SALADE DE RIZ MAÏS ET CIBOULETTE
FRIAND AU FROMAGE	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE TORSADES AU PESTO	COLESLAW D'HIVER	MACEDOINE MAYONNAISE
STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE	ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE CREME	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE	BOULE DE VEAU FACON ARRABIATA	BOUCHÉE DE LA MER AU COLIN MSC
DOS DE COLIN MSC SAUCE CRÈME	FALAFELS SAUCE TAHINI	FILET DE HOKI MSC A L'ANETH	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON	SAUCISSE DE TOULOUSE
CAROTTES LOCALES AUX PERSIL PLAT	RIZ PILAF	COEUR DE BLÉ	GRATIN DE CHOU FLEUR	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
COQUILLETTES	HARICOTS VERTS A L'AIL	BUTTERNUT LOCAL RÔTI	SEMOUNLE	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX
FRUIT DE SAISON	DUO DE FROMAGE BLANC ET COMPOTE AU SPECULOOS	FRUIT DE SAISON	GALETTE DES ROIS	FRUIT DE SAISON
POIRE AU SIROP AU CARAMEL	FRUIT DE SAISON	POMME VER ET LOCALE AU FOUR	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE
CREME DESSERT PRALINÉ	FAR BRETON	ROCHER COCO	SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS

Légende :

CHOIX GUIDÉ EQUILIBRE ALIMENTAIRE

Produits Pêche durable

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Produits Labelisés

Produit Local

# Menus JANVIER FEVRIER 2025

## Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège

lundi 13 janvier	mardi 14 janvier	mercredi 15 janvier	jeudi 16 janvier	vendredi 17 janvier
ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS VINAIGRETTE THAÏ	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX CORNICHONS & PERSIL	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE 	VELOUTE DE LEGUMES VERTS	SALADE DE COQUILLETTES SAUCE COCKTAIL
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	ENDIVES AUX POMMES LOCALES 	BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE	RILLETTES DE LENTILLES AUX NOIX ET SON TOAST	FENOUIL RÂPÉ À L'ORANGE
SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	TARTINE PIZZA AU CHORIZO	RADIS NOIR RÂPÉ RÉMOULADE	CREPE AU FROMAGE
SAUTÉ DE POULET FORESTIERE	QUICHE AUX LÉGUMES	BOLOGNAISE	CURRY DE PATATE DOUCE BROCOLIS ET POIS CHICHES	MARMITE DE COLIN MSC AUX PETITS LEGUMES 
FILET DE COLIN MSC SAUCE ÉCHALOTE 	ROTI DE PORC AU JUS	AILE DE RAIE AUX CÂPRES	GNOCCI SAUCE FROMAGÈRE	CHOUCRUTE DE PORC
POTATOES AU PAPRIKA	TOMBÉE DE CHOU VERT	TORTIS	-	TOMBÉE DE CHOUX
CÉLERI RAVE BRAISÉ	LENTILLES	HARICOTS BEURRE PERSILLES	POTIMARRON RÔTI	POMMES DE TERRE PERSILLÉE
1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX
FROMAGE BLANC AUX SPECULOOS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GRIMOLLE AUX POMMES LOCALES 	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE DU CHEF	COMPOTE POMME BANANE	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT PRALINE
FLAN NAPPÉ CARAMEL	YAOURT AUX FRUITS	DONUTS	POIRE ROTIE AU SPECULOS	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Légende :

CHOIX GUIDÉ EQUILIBRE ALIMENTAIRE

Produits Pêche durable

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Produits Labelisés

Produit Local

# Menus JANVIER FEVRIER 2025

## Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège

lundi 20 janvier	mardi 21 janvier	mercredi 22 janvier	jeudi 23 janvier	vendredi 24 janvier
SALADE VERTE AU FROMAGE	CÉLERI RÉMOULADE	CHOU ROUGE RAPÉ	ROSETTE ET CORNICHON	POTAGE PARMENTIER
HOUMOS ET SES CROUTONS	WRAPS AU JAMBON ET OIGNONS ROUGES	OEUF DUR MAYONNAISE	BUTTERNUT LOCAL RÂPÉE AU FROMAGE BLANC 	SALADE DE RIZ ET HARICOTS VERTS 
BETTERAVES VINAIGRETTE	ENDIVES VINAIGRETTE	DIPS DE RADIS ET SA SAUCE CIBOULETTE	SALADE DE THON AU MAÏS	CAROTTES LOCALES RAPÉES VINAIGRETTE 
BOULETTES VÉGÉTALES FAÇON THAI	COUSCOUS DE POULET	JACKET POTATOES ET SA CRÈME AU BACON	SAUTÉ DE BOEUF A L'INDIENNE	BEIGNET AU POISSON
OMELETTE AUX HERBES	FILET DE HOKI MSC SAUCE SUPRÊME 	FRICASSÉ DE POISSON MSC 	FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRON 	PASTA PARTY SAUCE CARBONARA
RIZ PILAF	SEMOUTE	POËLÉE HIVERNALE DU CHEF FACON RATATOUILLE	CAROTTES LOCALES AU CUMIN 	EPINARD A LA CREME
BROCOLIS	LÉGUMES COUSCOUS	POMMES DE TERRE	FRITES	PENNE
1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX
CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	CLAFOUTIS AUX POIRES	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE POMME	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	COUPE BANANE A LA CREME ANGLAISE DU CHEF
TARTE AU CITRON	SEMOUTE AU LAIT AU CHOCOLAT BLANC DU CHEF	MOUSSELINE A LA VANILLE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF	CREME DESSERT CARAMEL

Légende :

CHOIX GUIDÉ EQUILIBRE ALIMENTAIRE

Produits Pêche durable

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Produits Labelisés

Produit Local

# Menus JANVIER FEVRIER 2025

## Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège

Nouvel An Chinois				
lundi 27 janvier	mardi 28 janvier	mercredi 29 janvier	jeudi 30 janvier	vendredi 31 janvier
MACEDOINE DE LEGUMES A LA MAYONNAISE	VELOUTE DE LENTILLES	CHOU BLANC POMMES SAUCE FROMAGE BLANC AU CURRY	NEMS AUX LÉGUMES	SALADE D'HARICOTS VERTS VINAIGRETTE
PAMPLEMOUSSE	SALADE VERTE AUX CROUTONS	RILLETTES DE SARDINES SUR TOAST	RADIS NOIR RAPÉ VINAIGRETTE AUX SAVEURS CHINOISES	SALADE DE LENTILLES
MORTADELLE	SALADE DE BLE ET MAIS	CAROTTES LOCALES RAPÉES AU CITRON 	SALADE CHINOISE AUX CREVETTES	OEUF MIMOSA
OMELETTE AU FROMAGE	JAMBALAYA DE HARICOTS ROUGES	ROTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS	SAUTÉ DE DINDE AU CARAMEL	PARMENTIER DE POISSON DU CHEF
CORDON BLEU	BOLOGNAISE DE LENTILLES CORAIL ET PARMESAN AOP 	SAUMONETTE ROTIE SAUCE MOUTARDE	FILET DE LIEU MSC SAUCE AIGRE DOUCE 	HACHIS PARMENTIER DU CHEF
POMMES DE TERRE SAUTÉES	GRATIN DE CHOU FLEUR	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	RIZ BASMATI	SALADE VERTE
NAVETS GLACÉS	TORTIS	POTIMARRON ROTI	POËLÉE CHINOISE DU CHEF	-
1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX
FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE	CREME AUX OEUFS DU CHEF	GATEAU NOIX DE COCO & ANANAS	FRUIT DE SAISON
FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	SUISSE AUX FRUITS
COMPOTE DE POMME BANANE	ELAIR AU CHOCOLAT	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE BLANC A LA MARMELADE DE LITCHIS	CREME DESSERT PRALINE

Légende :

CHOIX GUIDÉ EQUILIBRE ALIMENTAIRE

Produits Pêche durable

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Produits Labelisés

Produit Local

# Menus JANVIER FEVRIER 2025

## Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège

					 Chandeleur
lundi 03 février	mardi 04 février	mercredi 05 février	jeudi 06 février	vendredi 07 février	
POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	BETTERAVES MIMOSA	CHAMPIGNONS LA CRÉME	CELERI AU CURRY	COLESLAW PURPLE	
CAROTTES LOCALES RAPEES 	BETTERAVES MIMOSA	CERVELAS VINAIGRETTE	SALADE DE POMME DE TERRE FACON GRAND-MERE (OIGNON ROUGE, PERSIL)	FEUILLETE AU FROMAGE	
TABOULE D'HIVER	TAPENADE DE PETITS-POIS A LA RICOTTA	CHOU BLANC RÂPÉ VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE POTIRON	SALADE DE POIS CHICHES	
TARTIFLETTE	BOURGUIGNON	OMELETTE AUX OIGNONS	FALAFELS SAUCE TOMATE	FILET DE COLIN MSC EN CROUTE D'HERBES 	
FILET DE COLIN MSC SAUCE BEURRE BLANC 	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	FILET DE MERLU MSC SAUCE ESTRAGON 	FILET DE POISSON DU JOUR	ESCALOPE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	
BROCOLIS À L'AIL	CAROTTES LOCALES AUX OIGNONS 	POMMES DE TERRE SAUTÉES	RIZ BASMATI	PUREE DE PATATE DOUCE	
POMME DE TERRE VAPEUR	COQUILLETTES	ENDIVES BRAISEES	PETITS POIS AUX OIGNONS	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME	
1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CARAMEL	FRUIT DE SAISON	CREPE AU SUCRE DU CHEF	BANANE AU CARAMEL	
SALADE DE FRUITS DU CHEF	FRUIT DE SAISON	TARTE NORMANDE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	
YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE POMME LOCALES VANILLE DU CHEF 	LIEGEOS VANILLE	FLAN NAPPE CARAMEL	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	

Légende :

CHOIX GUIDÉ EQUILIBRE ALIMENTAIRE

Produits Pêche durable 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Produits Labelisés 

Produit Local 

# Menus JANVIER FEVRIER 2025

## Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège

lundi 10 février	mardi 11 février	mercredi 12 février	jeudi 13 février	vendredi 14 février
POTAGE AUX LEGUMES	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE	BETTERAVES AU MAÏS	SALADE DE POMMES DE TERRE CORNICHONS & PERSIL	PIZZA
SALADE DE LENTILLES A L'ECHALOTTE	SALADE DE PERLES AU SURIMI	CELERI REMOULADE	CAROTTES LOCALES RAPEES AU MAIS	SALADE VERTE VINAIGRETTE
SALADE DE MACHE	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	CHOU ROUGE RAPÉ AUX POMMES	TARTINE A LA MOUSSE DE POIS CASSÉ AU FROMAGE BLANC ET CITRON	PAMPLEMOUSSE
SAUCISSE DE TOULOUSE	PAELLA DE POULET ET FRUITS DE MER	FLAMMEKUECHE	OEUF BROUILLÉ AUX CHAMPIGNONS	SAUMON CRÈME COCO
FILET DE HOKI MSC SAUCE COURT BOUILLON	FILET DE LIEU MSC SAUCE BEURRE BLANC	QUENELLE DE POISSON GRATINNÉE	CURRY AUX POIS CHICHES	RÔTI DE PORC AU MIEL
FRITES	CHOU-FLEUR ROTI AU PAPRIKA	SALADE VERTE	EPINARDS A L'AIL	RATA HIVERNALE DU CHEF
CAROTTES LOCALES FACON VICHY	RIZ	PUREEE DE PATATES DOUCES	PÂTES	POMMES DE TERRE VAPEUR
1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX
FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA	FRUIT DE SAISON	ROULÉ CONFITURE	SALADE DE FRUITS DU CHEF
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC CASSONNADE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS	CREME DESSERT PRALINE	FLAN NAPPE CARAMEL	YAOURT AROMATISE

Légende :

CHOIX GUIDÉ EQUILIBRE ALIMENTAIRE

Produits Pêche durable

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Produits Labelisés

Produit Local