














Menus JANVIER FEVRIER 2025

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












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
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)
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 
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
DOS DE COLIN MSC SAUCE CRÈME 	FALAFELS SAUCE TAHINI	FILET DE HOKI MSC A L'ANETH 	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 	SAUCISSE GRILLEE
CAROTTES LOCALES AUX PERSIL PLAT 	RIZ PILAF	COEUR DE BLÉ	GRATIN DE CHOU FLEUR	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
COQUILLETES	HARICOTS VERTS A L'AIL	BUTTERNUT LOCAL RÔTI 	SEMOULE	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
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	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



Menus JANVIER FEVRIER 2025

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

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
HOUMOUS 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 
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)
BOULETTES VÉGÉTALES FAÇON THAI	COUSCOUS DE POULET	JACKET POTATOES ET SA CRÈME AU BACON	SAUTÉ DE BOEUF A L'INDIENNE	BEIGNET AU POISSON
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 AUX HERBES	FILET DE HOKI MSC SAUCE SUPRÊME 	FRICASSÉ DE POISSON MSC 	FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRON 	PASTA PARTY SAUCE CARBONARA
RIZ PILAF	SEMOULE	POÊLÉE HIVERNALE DU CHEF FAÇON RATATOUILLE	CAROTTES LOCALES AU CUMIN 	EPINARD A LA CREME
BROCOLIS	LÉGUMES COUSCOUS	POMMES DE TERRE	FRITES	PENNE
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	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	SEMOULE AU LAIT AU CHOCOLAT BLANC DU CHEF	MOUSSELINE A LA VANILLE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF	CREME DESSERT CARAMEL



Menus JANVIER FEVRIER 2025

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

Saveurs
Chinoises












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	RILLETES 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
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	JAMBALAYA DE HARICOTS ROUGES	ROTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS	SAUTÉ DE DINDE AU CARMEL	PARMENTIER DE POISSON DU CHEF
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
GALETTE BRETONNE COMPLÈTE	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	POÊLÉE CHINOISE DU CHEF	-
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	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	ELAÏR AU CHOCOLAT	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE BLANC A LA MARMELADE DE LITCHIS	CREME DESSERT PRALINE



Menus JANVIER FEVRIER 2025










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

			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 CRÈME	CELERI AU CURRY	COLESLAW PURPLE
CAROTTES LOCALES RAPEES 	SALADE DE MÂCHE VINAIGRETTE	CERVELAS VINAIGRETTE	SALADE DE POMME DE TERRE FAÇON GRAND-MÈRE (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
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)
TARTIFLETTE	BOURGUIGNON	OMELETTE AUX OIGNONS	FALAFELS SAUCE TOMATE	FILET DE COLIN MSC EN CROUTE D'HERBES 
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
FILET DE COLIN MSC SAUCE BEURRE BLANC 	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	FILET DE MERLU MSC SAUCE ESTRAGON 	BOUDIN NOIR AUX POMMES	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	COQUILLETES	ENDIVES BRAISEES	PETITS POIS AUX OIGNONS	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
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 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 	LIEGEOIS VANILLE	FLAN NAPPE CARAMEL	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE



Menus JANVIER FEVRIER 2025

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

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
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 DE TOULOUSE	PAELLA DE POULET ET FRUITS DE MER	FLAMMEKUECHE	OEUF BROUILLÉ AUX CHAMPIGNONS	SAUMON CRÈME COCO
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
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	PUREE DE PATATES DOUCES	PÂTES	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 
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

