

Menus JANVIER FEVRIER 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION

		Repas végétarien		Epiphanie					
		mardi 06 janvier	mercredi 07 janvier	jeudi 08 janvier	vendredi 09 janvier				
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE		CÉLERI BIO RÉMOULADE		CAROTTES LOCALES RAPEES A L'ORANGE 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 BIO MAÏS ET CIBOULETTE	
FRIAND AU FROMAGE		OEUF DUR MAYONNAISE		SALADE DE TORSADES AU PESTO		COLESLAW D'HIVER		MACEDOINE MAYONNAISE	
STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE		CHILI SIN CARNE (POIS BIO)		CÔTE DE PORC BBC A LA MOUTARDE		SAUTÉ DE VEAU FACON ARRABBIATA		FILET DE COLIN MEUNIÈRE	
DOS DE COLIN MSC SAUCE CRÈME		FALAFELS SAUCE TAHINI		FILET DE HOKI MSC A L'ANETH		FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON		CHIPOLATA SAUCE AUX HERBES	
CAROTTES BIO AUX PERSIL PLAT		RIZ BIO PILAF		BOULGOUR BIO		GRATIN DE CHOU FLEUR		COUILLETTES HVE	
FRITES		HARICOTS VERTS BIO A L'AIL		BUTTERNUT LOCAL RÔTI		SEMOULE BIO		FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME	
FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR		FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR		FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR		FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR		FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	
FRUIT DE SAISON BIO		DUO DE FROMAGE BLANC ET COMPOTE AU SPECULOOS		FRUIT DE SAISON BIO		GALETTE DES ROIS		FRUIT DE SAISON BIO	
POIRE AU SIROP AU CARAMEL		FRUIT DE SAISON BIO		POMME (VER & LOCALE) AU FOUR		FRUIT DE SAISON BIO		LIEGEOIS VANILLE	
CREME DESSERT PRALINÉ		COOKIE DU CHEF		ROCHER COCO		SALADE DE FRUITS DU CHEF		YAOURT AUX FRUITS	

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

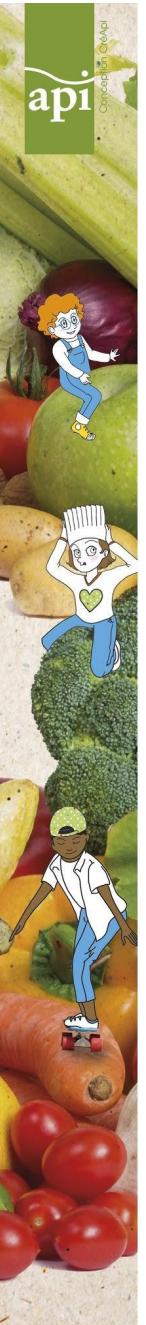
Bleu Blanc Coeur = BBC

Appellation d'Origine Protégée= AOP

Label Rouge= LR

Haute Valeur Environnementale = HVE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

**api**

Concept Scolaire

Menus JANVIER FEVRIER 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Collège

				Repas végétarien		
lundi 12 janvier		mardi 13 janvier		mercredi 14 janvier	jeudi 15 janvier	vendredi 16 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 BIO SAUCE COCKTAIL
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS		ENDIVES AUX POMMES		BETTERAVES BIO 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 BBC FORESTIERE		BOLOGNAISE		OMELETTE NATURE	CURRY DE PATATE DOUCE BROCOLIS ET POIS CHICHES	MARMITE DE COLIN MSC AUX PETITS LEGUMES
FILET DE COLIN MSC SAUCE ÉCHALOTE		AILE DE RAIE AUX CÂPRES		ROTI DE PORC AU JUS	GNOCHI SAUCE FROMAGÈRE	BOULETTES A L'AGNEAU AUX ÉPICES
RIZ BIO		TORTIS HVE		TOMBÉE DE CHOU VERT		PANAIS RÔTI AU MIEL
CÉLERI RAVE BRAISÉ		HARICOTS BEURRE PERSILLES		BOULGOUR BIO A LA TOMATE	POTIMARRON RÔTI	POMMES DE TERRE PERSILLÉE
FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR		FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR		FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR
FROMAGE BLANC AUX SPECULOOS		FRUIT DE SAISON BIO		FRUIT DE SAISON BIO	GRIMOLLE AUX POMMES (VER & LOCALES)	FRUIT DE SAISON BIO
FRUIT DE SAISON BIO		ILE FLOTTANTE DU CHEF		COMPOTE POMME BANANE	FRUIT DE SAISON BIO	CREME DESSERT PRALINE
FLAN NAPPÉ CARAMEL		YAOURT AUX FRUITS		DONUTS	POIRE ROTIE AU SPECULOS	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Bleu Blanc Coeur = BBC

Appellation d'Origine Protégée= AOP

Label Rouge= LR

Haute Valeur Environnementale = HVE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus JANVIER FEVRIER 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège



Repas végétarien						
		lundi 19 janvier	mardi 20 janvier	mercredi 21 janvier	jeudi 22 janvier	vendredi 23 janvier
SALADE VERTE AU FROMAGE	VELOUTÉ DE POTIRON	CHOU ROUGE BIO 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 BIO MAIS & CIBOULETTE		
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	ENDIVES VINAIGRETTE	DIPS DE RADIS ET SA SAUCE CIBOULETTE	SALADE DE THON AU MAÏS	CAROTTES LOCALES RAPÉES VINAIGRETTE		
HARICOTS BLANC FAÇON BLANQUETTE	AIGUILLETTE DE POULET TEX MEX	JACKET POTATOES ET SA CRÈME AU BACON	SAUTÉ DE BOEUF BBC A L'INDIENNE	CALAMAR À LA ROMAINE		
OMELETTE AUX HERBES	FILET DE HOKI MSC SAUCE SUPRÊME	FRICASSÉ DE POISSON MSC	FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRON	PASTA PARTY SAUCE CARBONARA		
RIZ BIO PILAF	FRITES	POËLÉE HIVERNALE DU CHEF FAÇON RATATOUILLE	CAROTTES BIO BRAISÉE	EPINARD BIO A LA CREME		
BROCOLIS BIO	SALSIFIS À LÉTUVÉ	POMMES DE TERRE	SEMOULE BIO	PENNE BIO		
FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	
CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	CAKE AUX POIRES	FRUIT DE SAISON BIO		
FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE POMME	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	COUPE BANANE A LA CREME ANGLAISE DU CHEF		
TARTE AU CITRON	SEMOULE AU LAIT AU CHOCOLAT BLANC DU CHEF	MOUSSLINE A LA VANILLE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF	CREME DESSERT CARAMEL		

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Bleu Blanc Coeur = BBC

Appellation d'Origine Protégée= AOP

Label Rouge= LR

Haute Valeur Environnementale = HVE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus JANVIER FEVRIER 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège



		Repas végétarien		Nouvel An Chinois	
lundi 26 janvier		mardi 27 janvier		jeudi 29 janvier	vendredi 30 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 (BIO) 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 BIO ET MAIS 	CAROTTES BIO RAPÉES AU CITRON 	SALADE CHINOISE AUX CREVETTES	OEUF MIMOSA
OMELETTE BIO AU FROMAGE 	JAMBALAYA DE HARICOTS ROUGES		HACHIS PARMENTIER DU CHEF	SAUTÉ DE DINDE AU CARAMEL	FILET DE COLIN MSC SAUCE DIEPPOISE 
HAUT DE CUISSE DE POULET BBC AUX HERBES 	BOLOGNAISE DE LENTILLES CORAIL ET PARMESAN AOP 		PARMENTIER DE POISSON DU CHEF	FILET DE LIEU MSC SAUCE AIGRE DOUCE 	ROTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS
POMMES DE TERRE SAUTÉES	GRATIN DE CHOU FLEUR		ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	RIZ BIO PILAF 	EPINARDS BIO À LA CRÈME 
NAVETS GLACÉS	TORTIS HVE 		POTIMARRON ROTI	POÉLÉE DE BROCOLIS ET CHAMPIGNONS	SEMOULE BIO 
FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR		FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR
FRUIT DE SAISON BIO 	LIEGEOS VANILLE		CREME AUX OEUFS DU CHEF	GATEAU NOIX DE COCO & ANANAS	FRUIT DE SAISON BIO 
FLAN NAPPÉ CARAMEL	FRUIT DE SAISON BIO 		FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	SUISSE AUX FRUITS
COMPOTE DE POMME BANANE	ELAIR AU CHOCOLAT		YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE BLANC A LA MARMELADE DE LITCHIS	CREME DESSERT PRALINE

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labelisés 

Produit Local 

Bleu Blanc Coeur = BBC

Appellation d'Origine Protégée= AOP

Label Rouge= LR

Haute Valeur Environnementale = HVE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus JANVIER FEVRIER 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège



Chandeleur		Repas végétarien		
lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	jeudi 05 février	vendredi 06 février
POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	BETTERAVES BIO MIMOSA	CHAMPIGNONS LA CRÉME	CELERI AU CURRY	COLESLAW BIO PURPLE
CAROTTES BIO RAPEES	BETTERAVES BIO MIMOSA	CERVELAS VINAIGRETTE	SALADE DE POMME DE TERRE FACON GRAND-MERE (OIGNON ROUGE, PERSIL)	FEUILLETE AU FROMAGE
TABOULE D'HIVER (SEMOUTE BIO)	TAPENADE DE PETITS-POIS A LA RICOTTA	CHOU BLANC BIO RÂPÉ VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE POTIRON	SALADE DE POIS CHICHES
RAVIOLI SAUCE TOMATE	EMINCÉ DE BOEUF BBC FAÇON BOURGUIGNON	FILET DE POULET SAUCE TEX MEX	FALAFELS SAUCE TOMATE	FILET DE COLIN MSC EN CROUTE D'HERBES
FILET DE COLIN MSC SAUCE BEURRE BLANC	OMELETTE AUX OIGNONS	FILET DE MERLU MSC SAUCE ESTRAGON	DAHL DE LENTILLES VERTRES AU LAIT DE COCO	ESCALOPE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE
BROCOLIS BIO A L'AIL	CAROTTES BIO AUX OIGNONS	POMMES DE TERRE SAUTÉES	RIZ BIO PILAF	PUREE DE PATATE DOUCE
PENNE BIO	-	ENDIVES BRAISEES	PETITS POIS BIO AUX OIGNONS	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR
CREPE LOCALES AU SUCRE	CREME DESSERT CARAMEL	FRUIT DE SAISON BIO	SEMOUTE AU LAIT	BANANE AU CARAMEL
SALADE DE FRUITS DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE NORMANDE	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO
YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE POMME VANILLE DU CHEF	LIEGEOS VANILLE	FLAN NAPPE CARAMEL	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labelisés

Produit Local

Bleu Blanc Coeur = BBC

Appellation d'Origine Protégée= AOP

Label Rouge= LR

Haute Valeur Environnementale = HVE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus JANVIER FEVRIER 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège



lundi 09 février		mardi 10 février		mercredi 11 février		jeudi 12 février		vendredi 13 février	
POTAGE AUX LEGUMES		SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE		BETTERAVES BIO AU MAÏS		SALADE DE POMMES DE TERRE CORNICHONS & PERSIL		PIZZA	
SALADE DE LENTILLES A L'ECHALOTTE		SALADE DE TORSADES BIO AU SURIMI		CELERI BIO REMOULADE		CAROTTES LOCALES RAPEES AU MAIS		SALADE VERTE VINAIGRETTE	
SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS		SALADE DE MAÎCHE VINAIGRETTE		CHOU ROUGE RAPÉ AUX POMMES		TARTINE A LA MOUSSE DE POIS CASSÉ AU FROMAGE BLANC ET CITRON		PAMPLEMOUSSE	
SAUCISSE DE TOULOUSE		AIGUILLETTES DE POULET LR SAUCE TOMATE PAPRIKA ET THYM		POT AU FEU DU CHEF		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		FLAMMEKUECHE	
PURÉE DE POMMES DE TERRE		CHOU-FLEUR ROTI AU PAPRIKA		SALADE VERTE		EPINARDS BIO A L'AIL		RATA HIVERNALE DU CHEF	
CAROTTES BIO FACON VICHY		BLE BIO		PUREE DE PATATES DOUCES		RIZ BIO		COQUILLETTES HVE	
FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR		FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR		FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR		FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR		FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	
FRUIT DE SAISON BIO		RIZ AU LAIT DU CHEF		FRUIT DE SAISON BIO		MILLE FEUILLES DE GÉNOISES À LA CONFITURE		FLAN NAPPE CARAMEL	
LIEGEOSIS VANILLE		FRUIT DE SAISON BIO		FROMAGE BLANC CASSONNADE		FRUIT DE SAISON BIO		FRUIT DE SAISON BIO	
COCKTAIL DE FRUITS		YAOURT AUX FRUITS		CREME DESSERT PRALINE		YAOURT AROMATISE		YAOURT AROMATISE	

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labelisés

Produit Local

Bleu Blanc Coeur = BBC

Appellation d'Origine Protégée= AOP

Label Rouge= LR

Haute Valeur Environnementale = HVE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus JANVIER FEVRIER 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège



Repas végétarien	MARDI GRAS	Repas de Vacances		
lundi 16 février	mardi 17 février	mercredi 18 février	jeudi 19 février	vendredi 20 février
CREPE AUX CHAMPIGNONS	CAROTTES BIO RAPEES 	SALADE DE COQUILLETT BIO SAUCE COCKTAIL 	POTAGE DE LEGUMES	
SALADE VERTE	VELOUTÉ DUBARRY DU CHEF 	BUTTERNUT LOCAL AU FROMAGE BLANC 	SALADE DE HARICOTS ROUGES ET MAIS	
MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	CHOU BLANC BIO REMOULADE 	CÉLERİ BIO VINAIGRETTE 	
BOULETTES DE BLÉ FAÇON THAI	SAUTE DE BOEUF BBC A LA MOUTARDE 	ESCALOPE DE DINDE AU MIEL	TARTIFLETTE (PORC)	
QUICHE AU FROMAGE FEUILLETEE	OMELETTE AUX OIGNONS	FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE 	TARTIFLETTE SANS VIANDE	
PURÉE DE POIS CASSÉS	HARICOTS VERTS BIO A L'AIL 	MITONNÉ DE LÉGUMES	POMMES DE TERRE VAPEUR	
EMBEURRE DE CHOU FRISE	PENNE BIO 	SEMOULE BIO 	CAROTTES BIO BRAISÉES 	
FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	
FRUIT DE SAISON BIO 	BEIGNET	FRUIT DE SAISON BIO 	LIÉGEOIS A LA VANILLE	
COUPE BANANE ET CREME AU LAIT DE COCO	FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURT AUX FRUITS	SALADE DE FRUITS DU CHEF	
YAOURT AROMATISÉ	POMME ROTIE AU SPECULOOS	FLAN PATISSIER	FRUIT DE SAISON BIO 	

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labelisés 

Produit Local 

Bleu Blanc Coeur = BBC

Appellation d'Origine Protégée= AOP

Label Rouge= LR

Haute Valeur Environnementale = HVE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.