
























	Repas végétarien		Epiphanie	
lundi 05 janvier	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 ARRABIATA	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	COQUILLETES 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.

			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 COQUILLETES BIO SAUCE COCKTAIL
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	ENDIVES AUX POMMES	BETTERAVES BIO ROUGE VINAIGRETTE	RILLETES 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	GNOCCHI SAUCE FROMAGÈRE	BOULETTES A L'AGNEAU AUX ÉCIPICES
RIZ BIO	TORTIS HVE	TOMBÉE DE CHOU VERT	POTIMARRON RÔTI	PANAIS RÔTI AU MIEL
CÉLERI RAVE BRAISÉ	HARICOTS BEURRE PERSILLES	BOULGOUR BIO A LA TOMATE	FROMAGE OU LAITAGE DU JOUR	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.

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	POÊLÉE 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
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	MOUSSELINE 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.

	Repas végétarien		Nouvel An Chinois	
lundi 26 janvier	mardi 27 janvier	mercredi 28 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	RILLETES 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 CAMEL	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	LIEGEOIS 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 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.



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 CRÈME	CELERI AU CURRY	COLESLAW BIO PURPLE
CAROTTES BIO RAPEES	BETTERAVES BIO MIMOSA	CERVELAS VINAIGRETTE	SALADE DE POMME DE TERRE FAÇON GRAND-MÈRE (OIGNON ROUGE, PERSIL)	FEUILLETE AU FROMAGE
TABOULE D'HIVER (SEMOULE 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 VERTES 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	SEMOULE 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	LIEGEOIS VANILLE	FLAN NAPPE CARAMEL	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

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.

			Repas végétarien	
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 MAÏS 	SALADE VERTE VINAIGRETTE
SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	SALADE DE MÂCHE VINAIGRETTE	CHOU ROUGE RAPÉ AUX POMMES	TARTINE A LA MOUSSE DE POIS CASSÉ AU FROMAGE BLANC ET CITRON	PAMPLEMOUSSE
SAUCISSE DE TOULOUSE	AIGUILLETES 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 	COQUILLETES 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
LIEGEOIS 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 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	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 COQUILLETTE 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	CÉLERI 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 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.