



# Menus JANVIER FEVRIER 2026

## Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Prepa/lycée



API RESTAURATION S.A. à Directoire 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

	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
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	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
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 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

Produits Bio   
Bleu Blanc Coeur = BBC

Produits Pêche durable   
Appellation d'Origine Protégée= AOP

Réalisation du chef


Produits Labellisés   
Label Rouge= LR

Produit Local   
Haute Valeur Environnementale = HVE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus  
Self Déjeuner Prepa/lycée

			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
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 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 ÉPICES
RIZ BIO	TORTIS HVE	TOMBÉE DE CHOU VERT		PANAI RÔTI AU MIEL
CÉLERI RAVE BRAISÉ	HARICOTS BEURRE PERSILLES	BOULGOUR BIO A LA TOMATE	POTIMARRON RÔTI	POMMES DE TERRE PERSILLÉE
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 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

Produits Bio Produits Pêche durable Réalisation du chef 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.



Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus  
Self Déjeuner Prepa/lycée

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 
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)
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 
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 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

Produits Bio Produits Pêche durable Réalisation du chef 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.

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus  
Self Déjeuner Prepa/lycée

	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
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 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
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 BIO	LIEGEOIS VANILLE	CREME AUX OEUF DU CHEF	GATEAU NOIX DE COCO & ANANAS	FRUIT DE SAISON BIO
FLAN NAPPÉ CAMEL	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

Produits Bio

Produits Pêche durable

Réalisation du chef

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.

## SEMAINE RÉGIONNALE DE PESÉE DE DÉCHETS

Chandeleur	lundi 02 février	mardi 03 février	mercredi 04 février	Repas végétarien	jeudi 05 février	vendredi 06 février
POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	BETTERAVES BIO MIMOSA	CHAMPIGNONS LA CRÈME	CELERI AU CURRY	COLESLAW BIO PURPLE	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	
CAROTTES BIO RAPEES	SALADE DE MÂCHE VINAIGRETTE	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		
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)		
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	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX	
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		
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	CREPE LOCALES AU SUCRE	
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		

Produits Bio

Produits Pêche durable

Réalisation du chef

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 MAIS	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
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	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 GRATINÉE	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
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 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

Produits Bio



Produits Pêche durable



Réalisation du chef



Produits Labellisés



Produit Local



Bleu Blanc Coeur = BBC

Appellation d'Origine Protégée= AOP

Label Rouge= LR

Haute Valeur Environnementale = HVE



# Menus JANVIER FEVRIER 2026

## Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Prepa/lycée



Repas végétarien				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	
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 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	
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 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	

Produits Bio   
Bleu Blanc Coeur = BBC

Produits Pêche durable   
Appellation d'Origine Protégée= AOP

Réalisation du chef

Produits Labellisés   
Label Rouge= LR

Produit Local   
Haute Valeur Environnementale = HVE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.