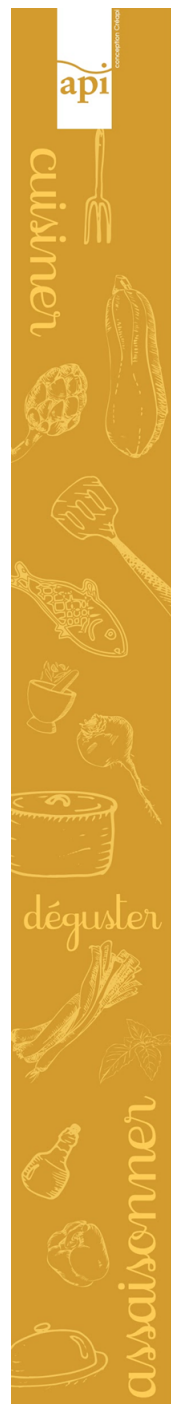


Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Collège

	Dessert Pâques & Végétarien		Fête du Travail	
lundi 28 avril	mardi 29 avril	mercredi 30 avril	jeudi 01 mai	vendredi 02 mai
CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	CONCOMBRE SAUCE BULGARE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHON		CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
CHAMPIGNONS AU TAHINI	SALADE DE HARICOTS ROUGES AU PERSIL PLAT	RADIS ROSE & BEURRE		EFFILOCHÉ D'ENDIVES VINAIGRETTE
SALADE VERTE MIMOLETTE	TABOULÉ	CHIFFONADE DE LAITUE		OEUF DUR
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)
ROUGAIL SAUCISSE FUMÉE	MAC AND CHEESE (gratin de pâtes au fromage)	CUISSE DE POULET RÔTIE JUS AUX HERBES		FILET DE CABILLAUD MSC SAUCE CRÈME
DOS DE COLIN MSC FACON BLANQUETTE	BOLOGNAISE DE POIS BIO 	SAUMONETTE MSC RÔTIE SAUCE NAPOLITAINE 		OMELETTE AUX FINES HERBES DU CHEF
GRATIN DE CHOU FLEUR	SALADE VERTE	CAROTTES BRAISÉES		SEMOULE
RIZ PILAF AU THYM	MACARONIS (uniquement pour le second plat)	POMMES DE TERRE ROTIE AU THYM		EPINARDS À LA CRÈME
1 FROMAGE OU 1 LAITAGE	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE		1 FROMAGE OU 1 LAITAGE
CREME VANILLE	FONDANT AU CHOCOLAT CHANTILLY	COMPOTE DE POMME BANANE		SUISSE FRUITÉ
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON
YAOURT AROMATISE	COMPOTE	FLAN CARAMEL		LIEGEOIS VANILLE



Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Collège

	Repas végétarien			Férié - Victoire 1945	
	lundi 05 mai	mardi 06 mai	mercredi 07 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
	BETTERAVE VINAIGRETTE	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	CELERI REMOULADE		SALADE DE RIZ ET POIVRONS
	FENOUIL AU FROMAGE BLANC ET VINAIGRE DE CIDRE	CHIFFONNADE DE LAITUE	SALADE DE PÂTES AU PESTO		CONCOMBRE VINAIGRETTE
	SALADE MEXICAINE	TOMATE VINAIGRETTE	CAROTTES CUITES AU CUMIN		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)
	ESCALOPE VIENNOISE SAUCE TOMATE BASILIC	RISOTTO PRINTANIER ET PARMESAN AOP	SAUTE DE PORC CAROTTE THYM		NUGGETS DE POISSON
	FILET DE SAUMON MSC SAUCE À L'ANETH	TORTILLA POMMES DE TERRE AUX OIGNONS	FILET DE HOKI MSC SAUCE AU CITRON		CHIPOLATA SAUCE AUX HERBES
	TORTIS	COURGETTES BRAISEES	SEMOULE		HARICOTS VERTS A L'AIL
	PETITS POIS AUX OIGNONS	-	BROCOLIS AUX AMANDES		BLÉ PILAF
	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE		1 FROMAGE OU 1 LAITAGE
	YAOURT AUX FRUITS	GAUFRE	ABRICOTS AU SIROP		FRUIT DE SAISON
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		LIEGEOIS VANILLE
	LIÉGEOIS CHOCOLAT	COMPOTE POMME	FLAN PATISSIER SANS PATE		YAOURT AUX FRUITS

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Collège

Repas végétarien




lundi 12 mai	mardi 13 mai	mercredi 14 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
SALADE LIBANAISE (QUINOA)	TOMATE VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ANCIENNE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	OEUF MIMOSA
SALADE VERTE VINAIGRETTE	MACEDOINE AU FROMAGE BLANC ET CURRY	BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE	COLESLAW PURPLE	CHIFFONADE DE BATAVIA AUX CROUTONS
RADIS ROSE ET BEURRE	SALADE DE PERLES MIMOLETTE	CHARCUTERIE DU JOUR	HOUMOUS DU CHEF ET SON TOAST	CHOU BLANC AUX NOIX
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)
SAUTE DE POULET AU CURRY	STEAK HACHÉ DE BOEUF FR KETCHUP	RÔTI DE BOEUF FR SAUCE BARBECUE	FALAFELS SAUCE BLANCHE	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME
FILET DE MERLU MSC A L'ESTRAGON	HOKI MSC FACON NAVARIN	OMELETTE AUX OIGNONS	SAUCE 3 FROMAGES	CORDON BLEU DE DINDE
BROCOLIS AUX OIGNONS	FRITES	BLÉ CRÉOLE	TORTIS	EPINARDS A L'AIL
SEMOULE	CAROTTES BRAISEES	RATATOUILLE	HARICOTS BEURRE PERSILLES	RIZ TOMATÉ
1 FROMAGE OU 1 LAITAGE	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE
COMPOTE POMME CASSIS	MUFFINS	POIRE AU COULIS DE FRAMBOISES	CRUMBLE AUX POMMES	SALADE DE FRUITS DU CHEF
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	YAOURT AROMATISE	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	COMPOTE DE POMME	SUISSE FRUITE

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Collège




	Repas végétarien		ANIMATION NEW YORK	
lundi 19 mai	mardi 20 mai	mercredi 21 mai	jeudi 22 mai	vendredi 23 mai
SAUCISSON A L'AIL	OEUF DUR	RADIS ROSE ET BEURRE		CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
MELON & MOZZARELLA	QUINOA FACON TABOULE LIBANAIS	SALADE DE BLÉ DU CHEF		HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES
BETTERAVES A LA VINAIGRETTE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	GASPACHO DE TOMATE AU BASILIC		SALADE DE RIZ MAIS
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)
ESCALOPE DE DINDE SAUCE CREME	PAELLA VEGETARIENNE AUX HARICOTS BLANCS	SAUCISSES DE STRASBOURG		FILET DE HOKI MSC EN CROUTE D'HERBES
FILET DE LIEU MSC ET SON QUARTIER DE CITRON	GALETTE AU SOJA A LA PROVENCALE	NUGGETS DE POISSON		BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE CURRY
RATATOUILLE	RIZ CREOLE	LENTILLES		SEMOULE
COQUILLETES	BROCOLIS GRATINÉS	AUBERGINES GRILLÉES		DEMI COURGETTE ROTIE AUX HERBES
1 FROMAGE OU 1 LAITAGE	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE
SUISSE ARÔMATISÉ	TARTE AU CITRON	FROMAGE BLANC BRISURE DE SPECULOOS		YAOURT AUX FRUITS
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
CRÈME VANILLE	SMOOTHIE BANANE, FRUITS ROUGES ET MENTHE	PANNACOTTA ET COULIS FRUITS ROUGES		CREME DESSERT CARAMEL

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Collège

			Férié - Ascension	Pont
lundi 26 mai	mardi 27 mai	mercredi 28 mai	jeudi 29 mai	vendredi 30 mai
MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY	TOMATE VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE		
OEUF DUR MAYONNAISE	TABOULE	RILLETES DE SARDINES SUR TOAST		
RADIS CROQUE SEL	BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ AUX POIVRONS		
SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)		
PILON DE POULET TEXANE	JAMBON BRAISE SAUCE MIEL MOUTARDE	HACHIS PARMENTIER DU CHEF		
OMELETTE AUX OIGNONS	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 	PARMENTIER DE POISSON		
MACARONI	HARICOTS VERTS À L'ÉTUVÉ	SALADE VERTE		
PETITS POIS AUX OIGNONS	PURÉE DE COURGETTES	-		
1 FROMAGE OU 1 LAITAGE	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE		
LIEGEOIS VANILLE	TARTE AUX FRUITS	POT GLACÉ		
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		
ABRICOT AU SIROP	COMPOTE DE POMMES	YAOURT AROMATISE		

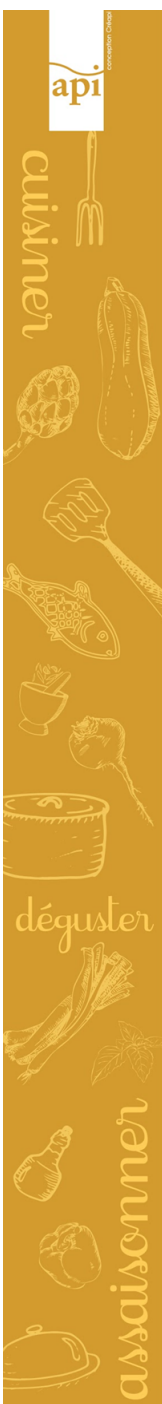


Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Collège

Repas végétarien 				
lundi 02 juin	mardi 03 juin	mercredi 04 juin	jeudi 05 juin	vendredi 06 juin
MELON	TOMATES VINAIGRETTE	TABOULÉ	SALADE GRECQUE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
CONCOMBRES CIBOULETTE	PASTEQUE	RADIS ROSE & BEURRE	SALADE HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE	SALADE DE RIZ AUX ASPERGES ,VINAIGRETTE DU CHEF
SALADE DE HARICOTS ROUGES AU MAIS	SALADE DE BLE AU MAIS	AUBERGINE GRILLÉE ET FETA	WRAP AU THON ET CRUDITES	CAROTTES RAPEES 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)
PASTASOTTO DE COURGETTES , AIL ET FINES HERBES	SAUTE DE BOEUF AUX OLIVES	QUICHE LORRAINE	ESCALOPE DE DINDE SAUCE MOUTARDE	FILET DE COLIN MSC SAUCE A L'OSEILLE 
CURRY DE POIS CHICHES	FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENCALE 	QUICHE AU SAUMON	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	CÔTE DE PORC À LA CRÈME
-	HARICOTS BEURRE A L'AIL	SALADE VERTE	ECRASE DE POMMES DE TERRE	RATATOUILLE DU CHEF
COQUILLETES	RIZ PILAF	-	PETITS POIS AUX OIGNONS	SEMOULE
1 FROMAGE OU 1 LAITAGE	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE
ILE FLOTTANTE	BÂTONNET DE GLACE	CREME DESSERT CHOCOLAT	GATEAU A LA CONFITURE	SMOOTHIE BANANE, FRAMBOISE & LAIT DE COCO
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
COMPOTE DE POMMES	YAOURT AUX FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	LIEGEOIS VANILLE	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Collège





Férié - Pentecôte			Repas végétarien	
lundi 09 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
	MELON	SAUCISSON A L'AIL	TOMATE VINAIGRETTE	HOUMOUS ET SON TOAST
	BETTERAVE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES FACON MALTAISE	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	CONCOMBRE SAUCE BULGARE
	TABOULÉ	CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL	CAKE AUX OLIVES DU CHEF	SALADE VERTE MIMOLETTE
	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)
	MERGUEZ	BRUSCHETTA TOMATES ET MOZZARELLA	Courgette à la provençale et crumble aux amandes, parmesan AOP	CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE PROVENÇALE
	OMELETTE A LA CIBOULETTE	BRUSHETTA JAMBON ET MOZZA	TAJINE AUX POIS CHICHE & ABRICOTS SECS	RÔTI DE VEAU SAUCE À LA CRÈME
	POTATOES	SALADE VERTE	SEMOULE	TOMATE RÔTIE À L'AIL
	PIPERADE	-	BROCOLIS	RIZ PILAF
	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE
	GAUFRE	FROMAGE BLANC CASSONNADE	FAR BRETON AUX PRUNEAUX	FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS
	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
	YAOURT AUX FRUITS	POT DE GLACE	YAOURT AROMATISÉ	FLAN NAPPE CARAMEL



Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Collège

	Repas végétarien		ITALIE	
lundi 16 juin	mardi 17 juin	mercredi 18 juin	jeudi 19 juin	vendredi 20 juin
DUO DE MELONS	CONCOMBRE VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	TOMATES MOZZA ET BASILIC	SALADE DE RIZ MAIS POIVRONS
SALADE VERTE	LENTILLES EN SALADE	SALADE MÉLANGÉE AUX POUSSES D'ÉPINARDS	TAPENADE ET SON TOAST	SALADE DE CONCOMBRE AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE
OEUF DUR MAYONNAISE	PASTÈQUE	FENOUIL A L'ORANGE	MORTADELLE	AUBERGINE EN MARINADE
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)
ESCALOPE DE DINDE SAUCE CREME	NUGGETS VÉGÉTARIEN SAUCE TARTARE	FILET DE SAUMON RÔTI SAUCE BEURRE BLANC	LASAGNE AU BOEUF	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH
FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE	FRITTATA AUX POIVRONS ET OIGNONS	RÔTI DE PORC JUS AU THYM	LASAGNE AUX LÉGUMES	CHIPOLATAS
PETITS POIS AU JUS	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	SEMOULE	SALADE VERTE	GRATIN DE COURGETTES
COQUILLETES	CHOU FLEUR	TIAN DE LEGUMES	-	SEMOULE
1 FROMAGE OU 1 LAITAGE	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE
ILE FLOTANTE	YAOURT AUX FRUITS	ABRICOTS ROTIS AU MIEL	PANNA COTTA COULIS DE FRUITS ROUGES	SMOOTHIE BANANE FRUITS ROUGES
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC CONFITURE DE FRAISE	COOKIE	CREME DESSERT VANILLE	TIRAMISU	BATONNET DE GLACE

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Collège

Repas végétarien 				
lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
PASTÈQUE	TABOULÉ	PÂTE DE CAMPAGNE	BETTERAVES SAUCE BULGARE	FRIAND AU FROMAGE
CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC	CHIFFONADE DE SALADE AU NOIX	RADIS CROQUE SEL	SALADE DE LENTILLES	TOMATES VINAIGRETTE
SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL OIGNONS ROUGES	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	MELON	OEUFS DURS VINAIGRETTE	COURGETTE RAPÉE ET FETA AOP 
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)
TORTELLINI RICOTTA EPINARDS	SAUTE DE BOEUF AU PAPRIKA	MOUSSAKA DE THON AUX LÉGUMES	JAMBON BLANC	BOULETTES AU VEAU SAUCE NAPOLITAINE
SAUCE ARRIABATA	FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX HERBES FRAICHES 	MOUSSAKA DE BOEUF	OMELETTE FROMAGÈRE	FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENCALE 
TORTIS	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	-	PETITS POIS AUX OIGNONS	HARICOTS VERTS A L'AIL
CAROTTES BRAISÉES	COURGETTES BRAISEES	-	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	RIZ
1 FROMAGE OU 1 LAITAGE	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE
LIÉGEOIS VANILLE	GLACE DU MOMENT	SMOOTHIE DE FRUITS D'ÉTÉ	ROULÉ DE CONFITURE D'ABRICOTS DU CHEF	FROMAGE BLANC MUESLI MIEL
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
DEMI PECHE ROTIE	MUFFIN	CREME DESSERT CARAMEL	YAOURT AUX FRUITS	COMPOTE DE POMME

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Collège

api
cuiner
déguster
assaisonner

Repas végétarien



lundi 30 juin	mardi 01 juillet	mercredi 02 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
PASTÈQUE & FETA	CAROTTES RAPÉES AU CITRON	TOMATES VINAIGRETTE	MELON A LA MENTHE	TOAST AU CHÈVRE
OEUF DUR MAYONNAISE A LA MAYONNAISE VERTE	GUACAMOLE & NACHOS	SALADE VERTE VINAIGRETTE	CONCOMBRE A LA BULGARE	BETTERAVES VINAIGRETTE
HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	SALADE DE MAÏS ET RADIS	CHARCUTERIE DU JOUR	SALADE DE PÂTES AU SURIMI	CHIFFONNADE 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)
ROTI DE PORC SAUCE CARMEL	BURRITOS DE LEGUMES	OMELETTE NATURE	PIZZA BOLOGNAISE	FRICASSEE DE POISSON GRATINEE
FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE	BOULETTES VÉGÉTARIENNE TOMATE BASILIC	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLEE	PIZZA MARGHARITA	PILON DE POULET MARINÉ
BROCOLI AUX OIGNONS	SALADE VERTE	COQUILLETES	SALADE VERTE	TOMATES PROVENCALES
RIZ	POTATOES	FONDUE D'EPINARDS	-	SEMOULE
1 FROMAGE OU 1 LAITAGE	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE	1 FROMAGE OU 1 LAITAGE
SEMOULE AU LAIT	BATONNET DE GLACE	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	MILKSHAKE A LA VANILLE	FLAN NAPPÉ CARMEL
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
YAOURT AROMATISE	COMPOTE POMME	PALET BRETON À LA FRAISE ET CRÈME PÂTISSIERE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF	COMPOTE POMME CASSIS