

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Prépa/ Lycée

		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 CHEEESE (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	
2 FROMAGES ET LAITAGES	2 FROMAGES ET LAITAGES	2 FROMAGES ET LAITAGES		2 FROMAGES ET LAITAGES	
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		LIEGEIOS VANILLE	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Produits Labellisés 

Produit Local 

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Prépa/ Lycée

		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
2 FROMAGES ET LAITAGES	2 FROMAGES ET LAITAGES	2 FROMAGES ET LAITAGES		CAMEMBERT
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


Produits Bio


Produits Pêche durable

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


Produits Labellisés

Produit Local



Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Prépa/ Lycée

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
SEMOUNLE	CAROTTES BRAISEES	RATATOUILLE	HARICOTS BEURRE PERSILLES	RIZ TOMATÉ
2 FROMAGES ET LAITAGES	2 FROMAGES ET LAITAGES	2 FROMAGES ET LAITAGES	2 FROMAGES ET LAITAGES	2 FROMAGES ET LAITAGES
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 Prépa/ Lycée

		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)						
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 PROVENCAL	NUGGETS DE POISSON			BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE CURRY	
RATATOUILLE	RIZ CREOLE	LENTILLES			SEMOUTE	
COQUILLETTES	BROCOLIS GRATINÉS	AUBERGINES GRILLÉES			DEMI COURGETTE ROTIE AUX HERBES	
2 FROMAGES ET LAITAGES						
SUISSE ARÔMATISÉ	TARTE AU CITRON	FROMAGE BLANC BRISURE DE SPECULOOS			YAOURT AUX FRUITS	
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 Prépa/ Lycée

lundi 26 mai	mardi 27 mai	mercredi 28 mai	Férié - Ascension	Pont
vendredi 30 mai				
MACEODOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY	TOMATE VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE		
OEUF DUR MAYONNAISE	TABOULE	RILLETTES 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'ÉTUVE	SALADE VERTE		
PETITS POIS AUX OIGNONS	PURÉE DE COURGETTES	-		
2 FROMAGES ET LAITAGES	2 FROMAGES ET LAITAGES	2 FROMAGES ET LAITAGES		
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 Prépa/ Lycée

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
COQUILLETTES	RIZ PILAF	-	PETITS POIS AUX OIGNONS	SEMOUNLE
2 FROMAGES ET LAITAGES	2 FROMAGES ET LAITAGES	2 FROMAGES ET LAITAGES	2 FROMAGES ET LAITAGES	2 FROMAGES ET LAITAGES
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	LIEGEOS VANILLE	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Prépa/ Lycée

Férié - Pentecôte		Repas végétarien		
lundi 09 juin	mardi 10 juin	mercredi 11 juin	jeudi 12 juin	vendredi 13 juin
	MELON BETTERAVE VINAIGRETTE TABOULÉ SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SAUCISSON A L'AIL CAROTTES RAPEES FACON MALTAISE CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	TOMATE VINAIGRETTE SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALETTE CAKE AUX OLIVES DU CHEF SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	HOUMOUS ET SON TOAST CONCOMBRE SAUCE BULGARE SALADE VERTE MIMOLETTE SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)
	MERGUEZ OMELETTE A LA CIBOULETTE POTATOES PIPERADE	BRUSCHETTA TOMATES ET MOZZARELLA BRUSHETTA JAMBON ET MOZZA SALADE VERTE -	Courgette à la provençale et crumble aux amandes, parmesan AOP TAJINE AUX POIS CHICHE & ABRICOTS SECS SEMOULE BROCOLIS	CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE PROVENÇALE RÔTI DE VEAU SAUCE À LA CRÈME TOMATE RÔTIE À L'AIL RIZ PILAF
	2 FROMAGES ET LAITAGES GAUFRE FRUIT DE SAISON YAOURT AUX FRUITS	2 FROMAGES ET LAITAGES FROMAGE BLANC CASSONNADE FRUIT DE SAISON POT DE GLACE	2 FROMAGES ET LAITAGES FAR BRETON AUX PRUNEAUX FRUIT DE SAISON YAOURT AROMATISÉ	2 FROMAGES ET LAITAGES FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS FRUIT DE SAISON FLAN NAPPE CARAMEL

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Prépa/ Lycée

		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 GRATINÉE 	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	
COQUILLETTES	CHOU FLEUR	TIAN DE LEGUMES	-	SEMOULE	
2 FROMAGES ET LAITAGES	2 FROMAGES ET LAITAGES	2 FROMAGES ET LAITAGES	2 FROMAGES ET LAITAGES	2 FROMAGES ET LAITAGES	
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 Prépa/ Lycée

Repas végétarien				
lundi 23 juin	mardi 24 juin	mercredi 25 juin	jeudi 26 juin	vendredi 27 juin
PASTEQUE	TABOULÉ	PATE 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
2 FROMAGES ET LAITAGES	2 FROMAGES ET LAITAGES	2 FROMAGES ET LAITAGES	2 FROMAGES ET LAITAGES	2 FROMAGES ET LAITAGES
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 Prépa/ Lycée

Repas végétarien 				
lundi 30 juin	mardi 01 juillet	mercredi 02 juillet	jeudi 03 juillet	vendredi 04 juillet
PASTÈQUE & FETA OEUF DUR MAYONNAISE A LA MAYONNAISE VERTE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	CAROTTES RAPÉES AU CITRON GUACAMOLE & NACHOS SALADE DE MAÏS ET RADIS SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	TOMATES VINAIGRETTE SALADE VERTE VINAIGRETTE CHARCUTERIE DU JOUR SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	MELON A LA MENTHE CONCOMBRE A LA BULGARE SALADE DE PÂTES AU SURIMI SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	TOAST AU CHÈVRE BETTERAVES VINAIGRETTE CHIFFONNADE VINAIGRETTE SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)
ROTI DE PORC SAUCE CARAMEL FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE 	BURRITOS DE LEGUMES BOULETTES VÉGÉTARIENNE TOMATE BASILIC	OMELETTE NATURE SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLÉE	PIZZA BOLOGNAISE PIZZA MARGHARITA	FRICASSEE DE POISSON GRATINEE PILON DE POULET MARINÉ
BROCOLI AUX OIGNONS RIZ	SALADE VERTE POTATOES	COQUILLETTES FONDUE D'EPINARDS	SALADE VERTE -	TOMATES PROVENCALES SEMOULE
2 FROMAGES ET LAITAGES	2 FROMAGES ET LAITAGES	2 FROMAGES ET LAITAGES	2 FROMAGES ET LAITAGES	2 FROMAGES ET LAITAGES
SEMOULE AU LAIT	BATONNET DE GLACE	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	MILKSHAKE A LA VANILLE	FLAN NAPPÉ CARAMEL
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE POMME	PALET BRETON À LA FRAISE ET CRÈME PÂTISSIÈRE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF	COMPOTE POMME CASSIS