











Menus MAI JUIN 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Adultes



CUISINE TRADITIONNELLE
D'ICI ET D'AILLEURS

Férieré - Victoire 1945

lundi 04 mai	Végétarien 	mercredi 06 mai	jeudi 07 mai	vendredi 08 mai
CROC BOUCHEE	VERRINE COMCOMBRE TOMATE SESAME	FENOUIL RÂPÉ À LA POMME VINAIGRETTE AU MIEL	OEUF MIMOSA	
AVOCAT THON MAYONNAISE	SALAMI CORNICHONS	SALADE DE PÂTES AU PESTO	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC	
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 DU BOUCHER 	SUPRÊME DE VOLAILLE	ESCALOPE DE PORC FRANCAIS CAROTTE THYM 	MAC AND CHEESE	
DOS DE CABILLAUD	FILET DE LIEU NOIR AUX HERBES	FILET DE HOKI MSC SAUCE AU CITRON 	POISSON FRAIS	
Frites	MACARONI	SEMOULE	TORTIS	
COURGETTES A L'AIL	HARICOTS VERTS	LÉGUMES FRAIS DE LA POULETERIE	TOMATE RÔTIE	
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 OU LAITAGE	
PÂTISSERIE DU JOUR	FRUIT DE SAISON	ABRICOTS AU SIROP	FLAN PÂTISSIER	
FRUIT DE SAISON BIO 	PÂTISSERIE DU JOUR	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	
YAOURT LOCAL 	COMPOTE POMME	TARTE FINE AUX POMMES	YAOURT LOCAL 	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits d'origine Française 

Produits Labellisés 

Produit Local 












Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


Menus MAI JUIN 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Adultes



CUISINE TRADITIONNELLE
D'ICI ET D'AILLEURS

lundi 11 mai	mardi 12 mai	mercredi 13 mai	Férié - Ascension jeudi 14 mai	Pont vendredi 15 mai
CHARCUTERIE DU JOUR	TOMATE OIGNONS ROUGES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ANCIENNE		
SALADE VERTE FROMAGE ET CROÛTONS	MACEDOINE AU FROMAGE BLANC ET CURRY	JAMBON SEC ET MELON		
SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)		
SAUTE DE POULET FR AU CURRY 	BOLOGNAISE DE BŒUF 	PIÈCE DE BŒUF GRILLÉE 		
FILET DE MERLU MSC A L'ESTRAGON 	HOKI MSC FACON NAVARIN 	POISSON FRAIS 		
RATATOUILLE DU CHEF	TORTIS	FRITES		
RIZ BASMATI	CAROTTES BRAISEES	PIPERADE DU CHEF		
2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX 	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX 	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX 		
COMPOTE POMME CASSIS	FRUIT DE SAISON BIO 	PATISSERIE DU JOUR		
FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON 		
FROMAGE BLANC AVEC SON COULIS	ECLAIR CHOCOLAT	LIEGEOIS AU CHOCOLAT		

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits d'origine Française 

Produits Labellisés 

Produit Local 















Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MAI JUIN 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Adultes



CUISINE TRADITIONNELLE
D'ICI ET D'AILLEURS

	Végétarien 				
	lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
SAUCISSON SEC DE PORC FR 	TARTINE DE SARDINES	FENOUIL CROQUANT SAUCE VERTE	TOMATE MOZZARELLA VINAIGRETTE	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC	
DUO DE MELON	TABOULÉ MENTHE CITRON	COLESLAW À LA MENTHE	BETTERAVE SÉSAME ÉMULSION	HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES	
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 FR SAUCE CREME 	ROUGAIL SAUCISSE	RÔTI DE PORC FR SAUCE AUX ÉPICES 	SAUTE DE BOEUF FR AUX OLIVES 	PÊCHE FRAÎCHE DU JOUR	
FILET DE LIEU MSC ET SON QUARTIER DE CITRON 	FILET DE MERLU	CROUSTADE DE LA MER	FISH & CHIPS	TOMATE FARCIE MAISON	
LÉGUMES GRILLÉS	RIZ FAÇON PILAF	PATATE DOUCE	AUBERGINES GRILLÉES	RIZ A LA TOMATE	
POMMES DE TERRE GRENAILLE	FENOUIL CONFIT	HARICOTS BEURRE	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	DEMI COURGETTES RÔTIES	
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 	
PÂTISSERIE DU JOUR	LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO 	COOKIE	FRUIT DE SAISON	
FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC NATURE BRISURES DE SPECULOOS	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	
YAOURT LOCAL 	TARTE CITRON	PARIS-BREST	COMPOTE DE PECHE	FLAN NAPPÉ CAMEL	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits d'origine Française 

Produits Labellisés 

Produit Local 














Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MAI JUIN 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Adultes



CUISINE TRADITIONNELLE
D'ICI ET D'AILLEURS

Férié - Lundi de Pentecote				
lundi 25 mai	mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
	ENTRÉE DU JOUR	VERRINE DE PAMPLEMOUSSE MENTHE	MELON jaune et vert	ROSETTE FR ET CORNICHONS 
	RILLETTES DE PORC CORNICHONS 	FILET DE MAQUEREAU MOUTARDE	OEUF DUR MAYONNAISE aux herbes	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS
	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 À LA MOUTARDE 	LASAGNES DU CHEF (BOEUF VBF) 	CORDON BLEU	PÊCHE FRAÎCHE DU JOUR
	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON 	FILET DE HOKI	POISSON FAÇON BORDELAISE	BROCHETTE MEXICAINE AUX EPICES 
	HARICOTS VERTS À L'ÉTUVÉ	SALADE VERTE	COURGETTES	FENOUIL ORANGE SOJA
	PURÉE DE POMMES DE TERRE FRAÎCHE	BROCOLIS	5 CEREALES	RIZ THAI
	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 
	COUPE DE FRAISES	FRUIT DE SAISON BIO 	CORNET DE GLACE	SALADE DE FRUITS
	FRUIT DE SAISON	QUATRE QUART AUX FRAMBOISES DU CHEF	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO 
	TROPEZIENNE	YAOURT LOCAL 	COMPOTE DE FRUITS	TARTE AUX FRUITS ROUGES

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits d'origine Française 

Produits Labellisés 

Produit Local 

















Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.


Menus MAI JUIN 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Adultes



CUISINE TRADITIONNELLE
D'ICI ET D'AILLEURS

Végétarien 									
lundi 01 juin		mardi 02 juin		mercredi 03 juin		jeudi 04 juin		vendredi 05 juin	
SALADE DE CRUDITÉS AUX OIGNONS ROUGES		ENTRÉE DU JOUR		TABOULÉ LIBANAIS		TOMATES BIO VINAIGRETTE 		PÂTÉ DE CAMPAGNE FR ET CORNICHONS 	
CONCOMBRES CIBOULETTE		PASTÈQUE		AVOCAT CREVETTES		SALADE HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE		SALADE DE RIZ nicois , VINAIGRETTE DU CHEF	
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)	
GRILLADE DE BŒUF		CUISSÉ DE POULET FR RÔTIE AUX HERBES 		QUICHE LORRAINE		HACHIS PARMENTIER DU CHEF		PÊCHE FRAÎCHE DU JOUR	
SAUMON CRÈME COCO		FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENCALE 		QUICHE AU SAUMON		POISSON AÏOLI		CÔTE DE PORC (VPF) À LA CRÈME 	
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE		HARICOTS BEURRE A L'AIL		SALADE VERTE		POMME DE TERRE VAPEUR		PIPERADE DE LÉGUMES	
GRATIN DE CHOU-FLEUR 		FLAGEOLET		-		SALADE VERTE		RIZ SAUVAGE	
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 	
BÂTONNET DE GLACE		FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON BIO 		BEIGNET AU CHOCOLAT		FRUIT DE SAISON BIO 	
FRUIT DE SAISON		ILE FLOTTANTE		PATISSERIE DU JOUR		FRUIT DE SAISON		COMPOTE DE PÊCHE	
COMPOTE DE POMMES		YAOURT LOCAL 		YAOURT AUX FRUITS		YAOURT LOCAL 		FROMAGE BLANC AROMATISÉ	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits d'origine Française 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MAI JUIN 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Adultes



CUISINE TRADITIONNELLE
D'ICI ET D'AILLEURS

lundi 08 juin	mardi 09 juin	mercredi 10 juin	Végétarien	vendredi 12 juin
SALADE DE PERLES AU SURIMI	CHARCUTERIE CORNICHONS	MELON CHARENTAIS AU PORTO	CARPACCIO DE TOMATES	SALADE CÉSAR
ASPERGES SAUCE MOUSSELINE	GASPACHO ANDALOU	CAROTTES BIO RAPEES FACON MALTAISE	BRUSCHETTA AU FROMAGE	CONCOMBRE BIO SAUCE BULGARE
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)
EMINCE DE PORC FR A LA MOUTARDE ET AU MIEL	RÔTI DE VEAU FR SAUCE À LA CRÈME	PIZZA ORIENTALE	POULET FAÇON TAJINE	PÊCHE FRAÎCHE DU JOUR
FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRON	POISSON MEUNIERE	PIZZA 3 FROMAGES	DOS DE COLIN LIEU NOIR	TEX-MEX (CHIPOLATAS MERGUEZ)
TOMATE PROVENCALE	FARFALLES	BATAVIA	MÉLANGE 5 CÉRÉALES	COURGETTES BRAISÉES
POMME DE TERRE GRENAILLE	PIPERADE	-	LÉGUMES DE TAJINE	FRITES OU POTATOES
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	TARTE NORMANDE	FAR BRETON AUX POMMES DU CHEF	SUNDAE	SALADE DE FRUITS DU CHEF
LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC CASSONNADE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT AROMATISÉ	FONDANT CHOCOLAT

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits d'origine Française

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MAI JUIN 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Adultes



CUISINE TRADITIONNELLE
D'ICI ET D'AILLEURS

	Animation Japon	Végétarien		
lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
SALADE VERTE VINAIGRETTE	TAKOYAKI	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE OIGNONS ET HERBES	SALADE DE RIZ MAIS POIVRONS
TOAST DE CHÈVRE ET MIEL	BEIGNET DE CREVETTES OU CALAMARS	MELON EN DUO	TAPENADE ET SON TOAST	SALADE DE TOMATE BIO AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE
SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALADE DE CHOU/CAROTTE AU VINAIGRE DE RIZ ET SÉSAM	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)
ESCALOPE DE VEAU	FILET DE POULET FR KATSEE	STEAK DE BŒUF	PENNE BIO BOLOGNAISE (VBF) DU CHEF	PÊCHE FRAÎCHE DU JOUR
RAIE AUX CÂPRES ET SAUCE AU BEURRE	POISSON PANCO CURRY BADIANE	FRITTATA AUX POIVRONS ET OIGNONS	PENNE BIO SAUCE AU PESTO PARMESAN	ÉMINCÉ DE POULET AU CURRY BASILIC
PETITS POIS A LA FRANCAISE	NOUILLES SOBA	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	PENNE	GRATIN DE COURGETTES
LINGUINE	SAUTÉ DE LÉGUMES FAÇON WOK	HARICOTS VERT	BROCOLIS	SEMOULE
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
SALAMBO	CAKE AU MATCHA	YAOURT LOCAL	MUFFIN MYRTILLE	SMOOTHIE BANANE FRUITS ROUGES
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO
FROMAGE BLANC CONFITURE	CREME NOIX DE COCO	GAUFRE	COMPOTE DE FRUITS	BATONNET DE GLACE

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits d'origine Française

Produits Labellisés















Produit Local

Menus MAI JUIN 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Adultes



CUISINE TRADITIONNELLE
D'ICI ET D'AILLEURS

Végétarien 					
lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin	
PASTEQUE	TABOULÉ MENTHE CITRON	PÂTE DE CAMPAGNE FR & CORNICHONS 	SALADE GRECQUE DU CHEF	ŒUF POCHÉ AU VINAIGRE DE VIN	
CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC	CHIFFONNADE DE SALADE AUX NOIX ET FROMAGE	PAMPLEMOUSSE AU SUCRE	AVOCAT CREVETTES	TOMATES DE COULEURS AU BASILIC	
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)	
CARBONARA	SAUTE DE BOEUF FR AU PAPRIKA 	FILET DE POULET SAUCE NAPOLITAINE	ANIMATION HOT DOG 	PÊCHE FRAÎCHE DU JOUR	
LOUP DE MER SAUCE ARRABIATA AUX POIS CHICHES	FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX HERBES FRAICHES 	FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENCALE 	OMELETTE FROMAGÈRE	MOUSSAKA DE BOEUF (VBF) 	
TORTIS	FRITES	HARICOTS VERTS A L'AIL	FRITES	SALADE VERTE	
TOMATE RÔTIE AU MIEL	FRICASSÉ DE POIVRONS	RIZ	SALADE	-	
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 	
Pâtisserie jour	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC MUESLI MIEL	COUPE DE FRAISES	
FRUIT DE SAISON BIO 	DONUTS ORÉO	MILLE FEUILLE	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON	
YAOURT LOCAL 	FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT CAMEL	YAOURT AUX FRUITS	COMPOTE DE POMME	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits d'origine Française 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MAI JUIN 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Adultes



CUISINE TRADITIONNELLE
D'ICI ET D'AILLEURS

	Végétarien 		Repas de vacances (RDV)	Repas de vacances (RDV)
lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 01 juillet	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet
GUACAMOLE ET NACHOS	ŒUF DUR MAYONNAISE VERTE	TOMATE FARCIE AU THON		
VERRINE PASTÈQUE ET MELON	CHARCUTERIE CORNICHONS	DUO DE SALADE AU FROMAGE		
SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)		
ROTI DE PORC LOCAL SAUCE CAMEL 	HACHIS PARMENTIER	PISSALADIÈRE (OIGNON, OLIVE, FROMAGE)		
FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE 	POISSON À LA PROVENÇALE	POISSON FRAIS 		
TIAN DE LÉGUMES À LA CHAPELURE	SALADE VERTE	LÉGUMES GRILLÉES		
POMMES DE TERRE GRENAILLE	RIZ THAÏ	SALADE MESCLUN		
2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX 	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX 	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX 		
SMOOTHIE BANANE FRUITS ROUGES	BATONNET DE GLACE	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE		
YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		
FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE POMME	PALET BRETON À LA FRAISE ET CRÈME PÂTISSIÈRE DU CHEF		

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits d'origine Française 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.