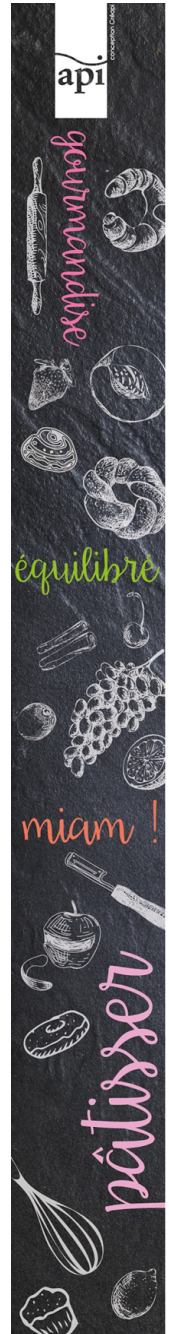


Menus MAI JUIN 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège



	Repas végétarien			Fête victoire 1945
lundi 04 mai	mardi 05 mai	mercredi 06 mai	jeudi 07 mai	vendredi 08 mai
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	TABOULE AU QUINOA	FENOUIL RÂPÉ À LA POMME VINAIGRETTE AU MIEL	OEUF MIMOSA	
CÉLERI RÉMOULADE	CHIFFONNADE DE LAITUE	SALADE DE PÂTES BIO AU PESTO	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC	
SALADE MEXICAINE	TOMATE VINAIGRETTE	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	MELON	
ESCALOPE VIENNOISE FR SAUCE À LA CRÈME	CHILI SIN CARNE ÉGRENÉ DE POIS BIO	SAUTE DE PORC LOCAL CAROTTE	MAC AND CHEESE	
CARBONARA DE SAUMON	BOULETTES DE BLÉ TOMATE BASILIC	FILET DE HOKI MSC SAUCE AU CITRON	FRICASSEE DE POISSON GRATINEE	
TORTIS	COURGETTES BRAISEES	SEMOULE	MACARONIS HVE	
CAROTTES AUX OIGNONS	RIZ CRÉOLE	HARICOTS VERTS	PETITS POIS	
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	
YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	TARTE FINE AUX POMMES CHOCOLAT DU CHEF	FLAN PÂTISSIER SANS PATE	
FRUIT DE SAISON BIO	GAUFRE AU SUCRE GLACE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	
LIEGEOIS VANILLE				

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

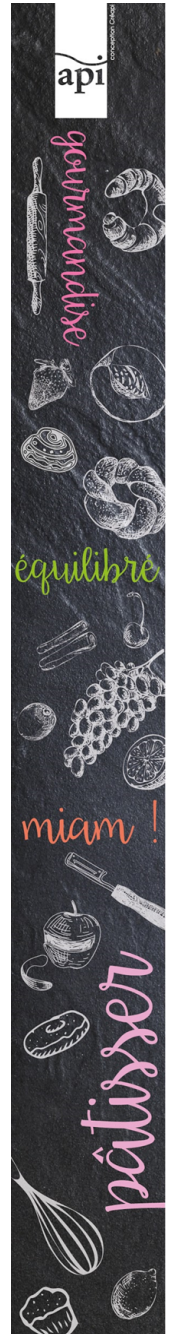
Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directoire et Conseil de Surveillance. Capital de 100000€ RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du Bois de la pie - Bat C - BP 5309 - 59700 ROUSSY EN FRANCE





Menus MAI JUIN 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège




Férié - Ascension

Pont

lundi 11 mai	mardi 12 mai	mercredi 13 mai	jeudi 14 mai	vendredi 15 mai
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ANCIENNE	SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ANCIENNE		
SALADE VERTE AU MAIS VINAIGRETTE	MACEDOINE AU FROMAGE BLANC ET CURRY	RADIS ROSE & BEURRE		
PASTÈQUE	SALADE DE PERLES MIMOLETTE	TARTINE PIZZA AU CHORIZO		
SAUTE DE POULET FR AU CURRY	ESCALOPE DE PORC FR AU JUS	RÔTI DE BOEUF (VBF) SAUCE BARBECUE		
FILET DE MERLU MSC A L'ESTRAGON 	HOKI MSC FACON NAVARIN 	OMELETTE (OEUF FR) AU FROMAGE		
RATATOUILLE DU CHEF	FRITES	TORTIS BIO 		
SEMOULE	CAROTTES BBRAISEES	PIPERADE DU CHEF		
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE		
COMPOTE POMME CASSIS	FRUIT DE SAISON BIO 	POIRE AU COULIS DE FRAMBOISES ET AMANDES		
FRUIT DE SAISON	ECLAIR AU CHOCOLAT / VANILLE	FRUIT DE SAISON		
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE		LIEGEOIS AU CHOCOLAT		

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

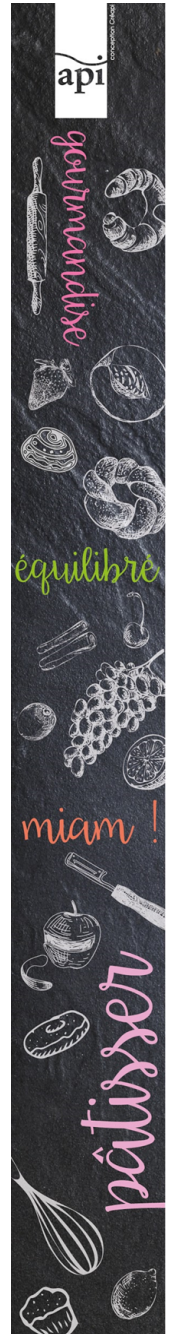
Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance. Capital de 100000€ RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du Bois de la pie - Bat C - BP 5309 - 59700 ROUSSY EN FRANCE

Menus MAI JUIN 2026

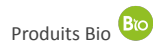
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège



Repas végétarien

lundi 18 mai	mardi 19 mai	mercredi 20 mai	jeudi 21 mai	vendredi 22 mai
SAUCISSON A L'AIL FR	SALADE VERTE VINAIGRETTE	RADIS ROSE ET BEURRE	TOMATE BIO MOZZARELLA VINAIGRETTE	CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC
MELON	TABOULE LIBANAIS	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE	HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES
GASPACHO DE TOMATE AU BASILIC	OEUF DUR MAYONNAISE	CELERI REMOULADE	COURGETTE RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
ESCALOPE DE DINDE FR SAUCE CREME	ROUGAIL À LA SAUCISSE VÉGÉTALE (POIS ET BLÉ)	RÔTI DE PORC FR SAUCE AUX ÉPICES	SAUTE DE BOEUF FR AUX OLIVES	FILET DE HOKI MSC EN CROUTE D'HERBES
FILET DE LIEU MSC ET SON QUARTIER DE CITRON	TORTILLA	CASSOLETTE DE LA MER (POISSON MSC)	NUGGETS DE POISSON	BOULETTES AU VEAU SAUCE CURRY
POELÉE BASQUAISE	RIZ CREOLE	TORTI BIO	AUBERGINES GRILLÉES	SEMOULE
COEUR DE BLÉ	BROCOLIS	HARICOTS VERTS AUX ÉCHALOTES	POMMES DE TERRE RÔTIES	DEMI COURGETTES RÔTIES
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
SUISSE ARÔMATISÉ	TARTE AU CITRON	FRUIT DE SAISON BIO	COOKIE	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	MOELLEUX ABRICOT DU CHEF	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS
SMOOTHIE A LA BANANE, FRUITS ROUGES ET MENTHE DU CHEF				FLAN NAPPÉ CAMEL

Légende :

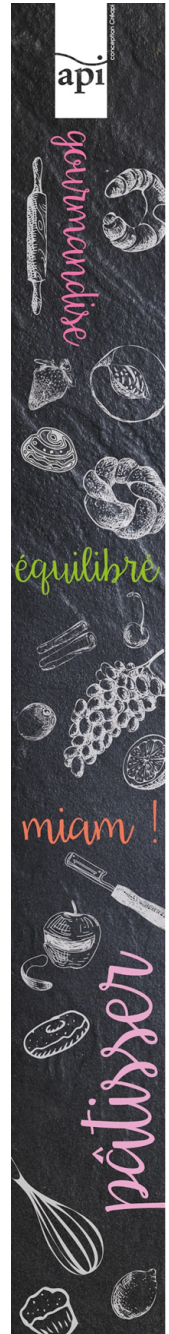


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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 - 59710 ROUSSY EN FRANCE

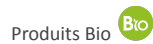
Menus MAI JUIN 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège



Férié - Lundi de Pentecote				
lundi 25 mai	mardi 26 mai	mercredi 27 mai	jeudi 28 mai	vendredi 29 mai
	TOMATE VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE	CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE	MELON	ROSETTE FR ET CORNICHONS
	TABOULE (SEMOULE BIO)	RILLETES DE SARDINES SUR TOAST	OEUF DUR MAYONNAISE	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS
	PASTÈQUE	SALADE DE RIZ AUX POIVRONS	SALADE DE LENTILLES	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HERBES
	JAMBON BLANC FR	LASAGNES DU CHEF (BOEUF VBF)	CORDON BLEU VÉGÉTARIEN (POIS ET BLÉ)	FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENCALE
	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON	LASAGNES AU SAUMON MSC	CROQUE TOMATE MOZZARELLA	ESCALOPE DE DINDE FR JUS LIÉ AU CITRON
	HARICOTS VERTS À L'ÉTUVÉ	SALADE VERTE	COURGETTES	RATATOUILLE
	FRITES	-	BOULGOUR TOMATÉ	RIZ PILAF
	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
	CORNET DE GLACE	FRUIT DE SAISON BIO	COUPE DE FRAISES	SALADE DE FRUITS
	FRUIT DE SAISON	QUATRE QUART AUX FRAMBOISES DU CHEF	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO
	COMPOTE DE POMMES			CREME DESSERT PRALINE

Légende :

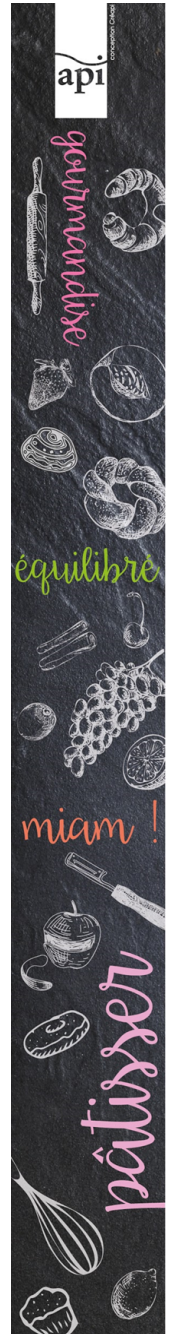











Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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 - 59710 ROUSSY EN FRANCE

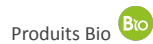
Menus MAI JUIN 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège



Repas végétarien 				
lundi 01 juin	mardi 02 juin	mercredi 03 juin	jeudi 04 juin	vendredi 05 juin
MELON	FRIAND AU FROMAGE	TABOULÉ	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	PÂTÉ DE CAMPAGNE FR ET CORNICIONS
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	TOMATES BIO VINAIGRETTE 
PASTASOTTO DE COURGETTES , AIL ET FINES HERBES	CUISSE DE POULET FR RÔTIE	QUICHE LORRAINE	STEAK VEAU, SAUCE BASILIC	FILET DE COLIN MSC SAUCE A L'OSEILLE 
BOLOGNAISE À L'ÉGRÉNÉ DE POIS BIO 	FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENCALE 	QUICHE AU SAUMON	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	CÔTE DE PORC (VPF) À LA CRÈME
-	HARICOTS BEURRE A L'AIL	SALADE VERTE	RIZ PILAF	CAROTTE LOCALE À L'EMBEURRÉE 
COQUILLETES BIO 	ECRASE DE POMMES DE TERRE	-	PETITS POIS	SEMOULE AUX ÉPICES
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
ILE FLOTTANTE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO 	BEIGNET AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 
FRUIT DE SAISON	BÂTONNET DE GLACE	CRÊPE À LA CONFITURE DE FRAISE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE PÊCHE
	SMOOTHIE BANANE, FRAMBOISE ET LAIT DE COCO			FROMAGE BLANC ARÔMATISÉ

Légende :

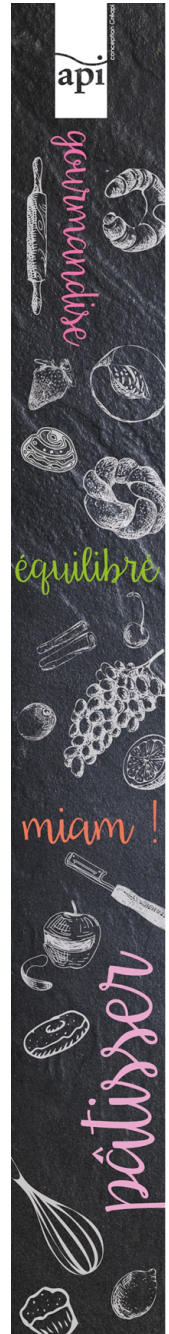


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Direction et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€ - RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du Bois de la pie - Bat C - BP 5309 - 59700 ROUSSY EN FRANCE

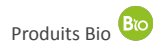
Menus MAI JUIN 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège



lundi 08 juin	mardi 09 juin	mercredi 10 juin	jeudi 11 juin	vendredi 12 juin
SALADE DE PERLES AU SURIMI	MELON	SAUCISSON A L'AIL FR	Repas végétarien TOMATES VINAIGRETTE	LENTILLES CORAIL FACON HOUMOUS ET PERSIL ET SON TOAST
CONCOMBRES A LA VINAIGRETTE	GASPACHO ANDALOU	CAROTTES BIO RAPEES FACON MALTAISE	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	CONCOMBRE BIO SAUCE BULGARE
SALADE VERTE FROMAGERE	TABOULÉ	PASTÈQUE	CAKE AUX OLIVES DU CHEF	SALADE VERTE MIMOLETTE
EMINCE DE PORC FR A LA MOUTARDE ET AU MIEL	RÔTI DE VEAU FR SAUCE À LA CRÈME	TARTE FINE TOMATES ET MOZZARELLA	TAJINE À LA BOULETTE VÉGÉTALE (POIS ET BLÉ)	POISSON MEUNIÈRE
FILET DE LIEU MSC SAUCE CITRON	CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE PROVENÇALE	TARTE FINE TOMATES ET BACON	OMELETTE AU FROMAGE DU CHEF	BOUDIN NOIR AUX POMMES
TOMATE PROVENCALE	FARFALLES	SALADE VERTE	MÉLANGE 5 CÉRÉALES	COURGETTES BRAISÉES
POMME DE TERRE GRENAILLE	PIPERADE	-	LÉGUMES DE TAJINE	RIZ PILAF
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
FRUIT DE SAISON BIO	SUNDAE	FAR BRETON AUX POMMES DU CHEF	CRÈME DESSERT LOCALE	SALADE DE FRUITS DU CHEF
LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS			FLAN NAPPE CAMEL

Légende :

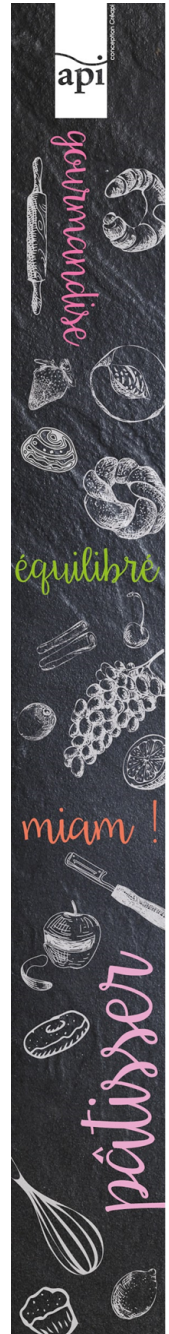


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

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 - 59710 ROUSSY EN FRANCE

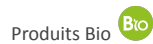
Menus MAI JUIN 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège



	Animation Japon	Repas végétarien		
lundi 15 juin	mardi 16 juin	mercredi 17 juin	jeudi 18 juin	vendredi 19 juin
SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE JAPONNAISE (CHOU BLANC, CAROTTE, VINAIGRE DE RIZ, SÉSAME NOIR)	CONCOMBRE VINAIGRETTE	MELON	SALADE DE RIZ MAIS POIVRONS
SAMOUSSA AUX LÉGUMES	VERRINE DE CREVETTES MARINÉES	LENTILLES EN SALADE	TAPENADE ET SON TOAST	SALADE DE TOMATE BIO AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE
OEUF DUR MAYONNAISE	BEIGNET DE CREVETTES SAUCE NUOC MAM	PASTÈQUE	SALADE MÉLANGÉE AUX POUSSÉS D'ÉPINARDS	CAVIAR D'AUBERGINES
ESCALOPE DE DINDE FR SAUCE CREME	FILET DE POULET FR KATSU	NUGGETS VÉGÉTARIENS SAUCE TARTARE	PENNE BIO BOLOGNAISE (VBF) DU CHEF	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH
FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE	STEAK DE THON ET SON BOUILLON CURCUMA, AIL, CURRY	FRITTATA AUX POIVRONS ET OIGNONS	PENNE BIO SAUCE AU PESTO PARMESAN	CHIPOLATAS
PETITS POIS AU JUS	NOUILLE SOBA	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	PENNE	GRATIN DE COURGETTES
COQUILLETES HVE	POÉLÉE DE LÉGUMES WOK JAPONNAISE	HARICOTS VERT	BROCOLIS	SEMOULE
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
ILE FLOTANTE	CAKE AU MATCHA ET SÉSAME	FRUIT DE SAISON BIO	BATONNET DE GLACE	SMOOTHIE BANANE FRUITS ROUGES
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	GAUFRE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO
FROMAGE BLANC CONFITURE				ECLAIR A LA VANILLE

Légende :

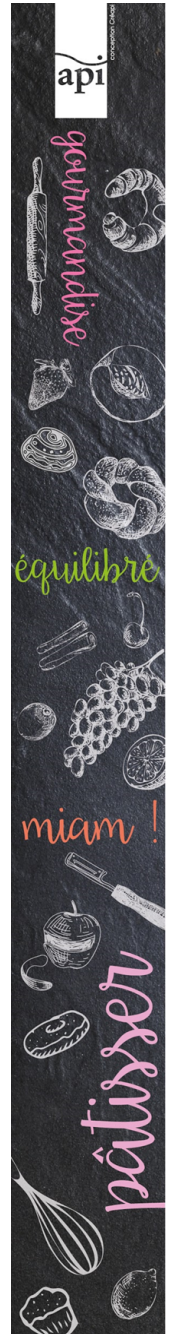


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance. Capital de 100000€ RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du Bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95710 ROUSSY EN FRANCE

Menus MAI JUIN 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège



Repas végétarien				
lundi 22 juin	mardi 23 juin	mercredi 24 juin	jeudi 25 juin	vendredi 26 juin
PASTEQUE	TABOULÉ	PÂTÉ DE CAMPAGNE FR & CORNICHONS	SALADE GRECQUE DU CHEF	FRIAND AU FROMAGE
CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC	CHIFFONADE DE SALADE AU NOIX	RADIS CROQUE SEL	SALADE DE LENTILLES LOCALES	TOMATES BIO VINAIGRETTE
SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL OIGNONS ROUGES	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	MELON	OEUFS DURS VINAIGRETTE	COURGETTE RAPÉE ET FETA
TORTELLINI RICOTTA EPINARDS	SAUTE DE BOEUF FR AU PAPRIKA	FILET DE POULET SAUCE NAPOLITAINE	JAMBON BRAISÉ (VPF)	MOUSSAKA DE THON AUX LÉGUMES
SAUCE ARRABIATA AUX POIS CHICHES	FILET DE COLIN MSC SAUCE AUX HERBES FRAICHES	FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENCEALE	OMELETTE FROMAGÈRE	MOUSSAKA DE BOEUF (VBF)
TORTIS	FRITES	HARICOTS VERTS A L'AIL	PETITS POIS AUX OIGNONS	SALADE VERTE
CAROTTES BRAISÉES	COURGETTES BIO BRAISEES	RIZ MADRAS	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	-
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE
VELOUTÉ DE FRUITS MIX	DONUTS	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC MUESLI MIEL	COUPE DE FRAISES
FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON	MILLE FEUILLE DE GÉNOISE À LA CONFITURE D'ABRICOT	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON
DEMI PECHE ROTIE AU SPECULOOS			YAOURT AUX FRUITS	COMPOTE DE POMME

Légende :

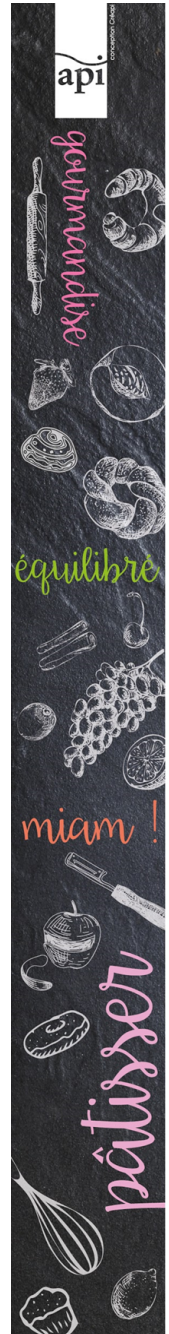


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€ RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du Bois de la pie - Bat C - BP 5309 - 95700 ROUSSY EN FRANCE

Menus MAI JUIN 2026

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège



	Repas végétarien		Repas de vacances (RDV)	Repas de vacances (RDV)
lundi 29 juin	mardi 30 juin	mercredi 01 juillet	jeudi 02 juillet	vendredi 03 juillet
SALADE DE MAÏS ET RADIS	MELON	TOMATES BIO VINAIGRETTE		
PASTÈQUE	GUACAMOLE DU CHEF ET SES NACHOS	SALADE VERTE VINAIGRETTE		
HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	HOUMOUS DU CHEF	TOAST AU CHÈVRE		
ROTI DE PORC LOCAL SAUCE CARAMEL	PIZZA AU FROMAGE	OMELETTE NATURE		
FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE	PIZZA À LA PROVENÇALE	SAUCISSE DE TOULOUSE VPF GRILLEE		
BROCOLI	SALADE VERTE	POMME DE TERRE GRENAILLE		
RIZ		FONDUE D'EPINARDS		
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE		
BATONNET DE GLACE	SMOOTHIE BANANE FRUITS ROUGES	PALET BRETON À LA FRAISE ET CRÈME PÂTISSIERE DU CHEF		
YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		
FRUIT DE SAISON BIO				

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

API RESTAURATION S.A. à Directeur et Conseil de Surveillance. Capital de 100000€ RCS Lille Métropole : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du Bois de la pie - Bat C - BP 5309 - 59700 ROUSSY EN FRANCE