

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus  
Self Déjeuner Prepa/lycée



	Repas végétarien			Férié - 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	
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 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				

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 Déjeuner Prepa/lycée



lundi 11 mai	mardi 12 mai	mercredi 13 mai	Férié - Ascension jeudi 14 mai	Pont vendredi 15 mai
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	TOMATE BIO VINAIGRETTE	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		
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	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		

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 Déjeuner Prepa/Lycée



### 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
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 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 RÔTIÉS	DEMI COURGETTES RÔTIÉS
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 MENTHÉ DU CHEF				FLAN NAPPÉ CAMEL

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits d'origine Française 

Produits Labellisés 

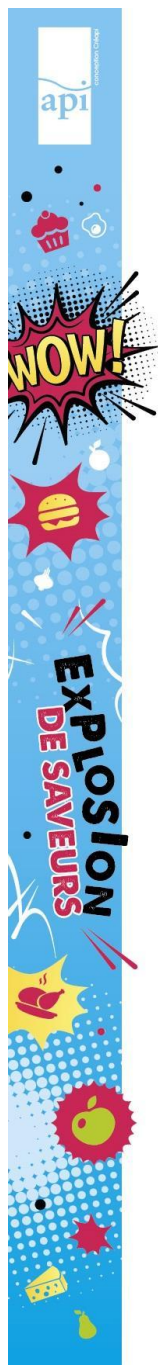
Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Menus MAI JUIN 2026

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



Férié - Lundi de Pentecote		Repas végétarien		
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
	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)
	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
	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
	COMPOTE DE POMMES			CREME DESSERT PRALINE

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 Déjeuner Prepa/lycée



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 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	TOMATES 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)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)
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
BÂTONNET DE GLACE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO 	BEIGNET AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE	CRÊPE À LA CONFITURE DE FRAISE	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE PÊCHE
	SMOOTHIE BANANE, FRAMBOISE ET LAIT DE COCO			FROMAGE BLANC ARÔMATISÉ

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 Déjeuner Prepa/lycée



api



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	<b>Repas végétarien</b>	LENTILLES CORAIL FACON HOUMOUS ET PERSIL ET SON TOAST
CONCOMBRES A LA VINAIGRETTE	GASPACHO ANDALOU	CAROTTES BIO RAPEES FACON MALTAISE	TOMATES VINAIGRETTE	CONCOMBRE BIO SAUCE BULGARE
SALADE VERTE FROMAGERE	TABOULÉ	PASTÈQUE	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)	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	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	CRÈME DESSERT LOCALE	FAR BRETON AUX POMMES DU CHEF	SUNDAE	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 CARMEL

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 Déjeuner Prepa/lycée



	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
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	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	ECLAIR A LA VANILLE	SMOOTHIE BANANE FRUITS ROUGES
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO	GAUFRE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON BIO
FROMAGE BLANC CONFITURE				BATONNET DE GLACE

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits d'origine Française




Produits Labellisés

Produit Local



Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus  
Self Déjeuner Prepa/lycée



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
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 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 PROVENCALE 	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

Produits Bio 

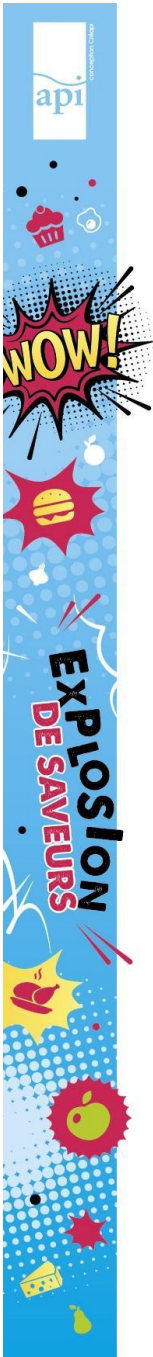
Produits Pêche durable 

Produits d'origine Française 

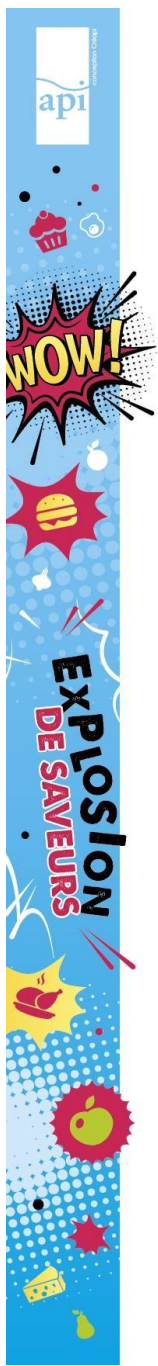
Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus  
Self Déjeuner Prepa/lycée



	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		
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 CARAMEL	PIZZA AU FROMAGE	OMELETTE NATURE		
FILET DE MERLU MSC SAUCE CIBOULETTE	PIZZA À LA PROVENÇALE	SAUCISSE DE TOULOUSE VPF GRILLÉE		
BROCOLI	SALADE VERTE	POMME DE TERRE GRENAILLE		
RIZ		FONDUE D'EPINARDS		
FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE	FROMAGE OU LAITAGE		
SMOOTHIE BANANE FRUITS ROUGES	BATONNET DE GLACE	PALET BRETON À LA FRAISE ET CRÈME PÂTISSIERE DU CHEF		
YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON		
FRUIT DE SAISON BIO				

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits d'origine Française

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.