













Menus MAI JUIN 2024

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Adultes/Prépa/Lycée

FALSE

lundi 22 avril	mardi 23 avril	mercredi 24 avril	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
ROSETTE ET CORNICHONS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE MEXICAINE	BETTERAVE VINAIGRETTE AU CITRON	CONCOMBRE VINAIGRETTE
SALADE VERTE	CONCOMBRE A LA BULGARE	CELERI REMOULADE	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE	TARTINE PIZZA AU CHORIZO
CHOU-FLEUR VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	LENTILLES AUX ECHALOTES	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE COQUILLETTE AUX OLIVES
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)
OMELETTE AU FROMAGERE 	BOEUF BOURGUIGNON 	ROTI DE PORC JUS LIE AUX HERBES 	PARMENTIER DE LENTILLES A LA TOMATE 	POISSON PANE MSC SAUCE NAPOLITAINE 
POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN
EMINCE DE POULET TEX MEX SAUCE BARBECUE	VOL AU VENT DE POISSON MSC	FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE 	BOULETTE DE SOJAA LA TOMATE	ESCALOPE DE PORC SAUCE A LA MOUTARDE
HARICOTS VERTS A L'AIL	PETITS POIS	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	SALADE VERTE	SEMOULE
COEUR DE BLE	RIZ PILAF	DUO DE CAROTTES ET NAVETS AU MIEL	PUREE DE POMMES DE TERRE	BROCOLIS AUX OIGNONS
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 
FRUITS DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON	GATEAU AU YAOURT DU CHEF	FRUITS DE SAISON
FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	FRUITS DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	FRUITS DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT
GAUFRE AU SUCRE GLACE	POIRE AU COULIS DE FRAMBOISES ET AMANDES	TARTE AUX POMMES	COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT AROMATISÉ

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 











Produit Local 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MAI JUIN 2024

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Adultes/Prépa/Lycée

lundi 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 01 mai	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
SALADE DE TOMATES	HOUMOUS AUX HARICOTS ROUGES	Férial	RADIS BLANC RAPE VINAIGRETTE	BETTERAVES VINAIGRETTE
SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON	CHIFFONADE DE SALADE		SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS	SALADE DE TORSADÉ AU PESTO
MACEDOINE MAYONNAISE	PIZZA		SALADE DE BROCOLIS MAIS THON	1/2 PAMPLEMOUSSE ET SUCRE
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)
PILON DE POULET FACON TEXANE 	MAC AND CHEESE (gratin de pâtes au fromage) 	Férial	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE 	FILET DE HOKI MSC A L'ANETH 
POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN		POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN
DOS DE COLIN MSC FACON BLANQUETTE	TOFU BIO FACON CARBONARA (attention PRE-COMMANDE) 		FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE 	OEUFS BROUILLES AUX LARDONS
CHOU-FLEUR ROTI AU PAPRIKA	PETITS POIS AU JUS	Férial	COURGETTES BRAISEES	FRITES
RIZ SAFRANE	MACARONIS (uniquement pour le second plat)		SEMOULE	HARICOTS VERTS A L'AIL
2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX 	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX 	Férial	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX 	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX 
FRUITS DE SAISON	ILE FLOTTANTE DU CHEF		ROULE A LA CONFITURE DE FRAISE	FRUITS DE SAISON
CREME VANILLE	FRUITS DE SAISON		FRUITS DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE
YAOURT AROMATISE	COMPOTE DU CHEF		SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 






Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MAI JUIN 2024

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Adultes/Prépa/Lycée

lundi 06 mai	mardi 07 mai	Férial		
		mercredi 08 mai	jeudi 09 mai	Pont vendredi 10 mai
CONCOMBRE VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE			
SALADE DE POIS CHICHES	CHIFFONNADE DE SALADE			
PATE DE CAMPAGNE	COURGETTE RAPEE VINAIGRETTE			
SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)			
BOLOGNAISE 	OMELETTE NATURE 			
POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN			
CARBONARA DE SAUMON MSC 	CORDON BLEU			
TORTIS	TOMATE ROTIE			
PETITS POIS AUX OIGNONS	RIZ CREOLE			
2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX 	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX 			
YAOURT AUX FRUITS	FRUITS DE SAISON			
FRUITS DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE			
ECLAIR CHOCOLAT	COMPOTE POMME			

api

COMPTER

75g

PESER

PRÉPARER

SAVOIR

Bon appétit!

Produits Bio 

Produits Pêche durable 











Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MAI JUIN 2024










Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Adultes/Prépa/Lycée

lundi 13 mai	mardi 14 mai	mercredi 15 mai	jeudi 16 mai	vendredi 17 mai
SALADE DE COEURS DE PALMIER AU MAIS	TZATZIKI	CHIFFONADE DE SALADE AUX CROUTONS	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ANCIENNE
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	TOMATE VINAIGRETTE	BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE	CHOU FLEUR A L'ECHALOTE	CONCOMBRE VINAIGRETTE
SALADE DE PENNE THON BASILIC	RADIS ROSE ET BEURRE	RILLETES DE THON AU FROMAGE BLANC	HOUMOUS DU CHEF ET SON TOAST	OEUF MIMOSA
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 	VIANDE KEBAB 	CHIPOLATA AUX HERBES 	PASTA PARTY Bolognaise de lentilles corail au Parmesan AOP 	FILET DE COLIN SAUCE CREME 
POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN
FILET DE MERLU A L'ESTRAGON	FRICASSEE DE MERLU AUX CHAMPIGNONS	OMELETTE AUX OIGNONS	PASTA PARTY sauce au fromage (chèvre, bleu, mozzarella)	ESCALOPE VIENNOISE
BROCOLIS AUX OIGNONS	Frites	BOULGOUR	TORTIS	EPINARDS A L'AIL
SEMOULE	COURGETTES BRAISEES	RATATOUILLE	HARICOTS BEURRE PERSILLES	RIZ PILAF
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 
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUITS DE SAISON	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	CLAFOUTIS AUX ABRICOTS DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF
FRUITS DE SAISON	YAOURT AROMATISE	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON
POIRE ROTIE AU SPECULOOS	CREME DESSERT CARAMEL	DONUTS	COMPOTE DE POMME	SUISSE FRUITE




Menus MAI JUIN 2024

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Adultes/Prépa/Lycée

Férié		Animation "La route des vacances" <small>ALISE</small>		
lundi 20 mai	mardi 21 mai	mercredi 22 mai	jeudi 23 mai	vendredi 24 mai
	<p>SALADE DE LENTILLES</p> <p>MELON</p> <p>SALADE VERTE AU FROMAGE</p> <p>SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)</p>	<p>RADIS ROSE ET BEURRE</p> <p>QUINOA FACON TABOULE LIBANAIS</p> <p>GASPACHO DE TOMATE AU BASILIC</p> <p>SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)</p>	<p>OEUF DUR MAYONNAISE</p> <p>CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE</p> <p>TOMATE MOZZARELLA</p> <p>SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)</p>	<p>BATONNETS DE CONCOMBRE SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE</p> <p>HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES</p> <p>SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE</p> <p>SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)</p>
	<p>CHAKCHOUKA A L'OEUF </p> <p>POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN</p> <p>FALAFELS SAUCE TOMATE</p>	<p>HOT-DOG </p> <p>POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN</p> <p>HOT-DOG FISH</p>	<p>SAUTE DE BOEUF AU CURRY </p> <p>POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN</p> <p>MARMITE DU PÊCHEUR (COLIN MSC) </p>	<p>FLAN DE THON A LA PROVENCALE </p> <p>POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN</p> <p>BOULETTES A L'AGNEAU A L'INDIENNE</p>
	<p>RIZ CREOLE</p> <p>HARICOTS BEURRE PERSILLES</p>	<p>POTATOES</p> <p>SALADE VERTE</p>	<p>BROCOLIS GRATINES</p> <p>SEMOULE AU BEURRE</p>	<p>COQUILLETES</p> <p>DEMI COURGETTE ROTIE AUX HERBES</p>
	<p>2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX </p>	<p>2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX </p>	<p>2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX </p>	<p>2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX </p>
	<p>CREME VANILLE</p> <p>FRUITS DE SAISON</p> <p>MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF</p>	<p>FRUITS DE SAISON</p> <p>FROMAGE BLANC A LA CASSONADE</p> <p>PANNACOTTA ET COULIS Caramel BEURRE SALE</p>	<p>CRUMBLE AUX POMMES ET RHUBARBE DU CHEF</p> <p>FRUITS DE SAISON</p> <p>COMPOTE DE PECHE</p>	<p>FRUITS DE SAISON</p> <p>YAOURT AUX FRUITS</p> <p>CREME DESSERT CAMEL</p>



Produits Bio 

Produits Pêche durable 











Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MAI JUIN 2024

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Adultes/Prépa/Lycée

lundi 27 mai	mardi 28 mai	mercredi 29 mai	jeudi 30 mai	vendredi 31 mai
PASTEQUE	TOMATE VINAIGRETTE A LA CIBOULETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE	MELON	ROSETTE ET CORNICHONS
SALADE DE RIZ AUX POIVRONS	TABOULE	RILLETES DE SARDINES SUR TOAST	SALADE VERTE AU MAIS	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS
CREPE AU FROMAGE	MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY	SALADE DE BLE ET MAIS	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)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)
PILON DE POULET TEXANE 	HACHIS PARMENTIER DU CHEF 	JAMBON BRAISE 	CROQUE TOMATE MOZZARELLA 	FILET DE HOKI MSC SAUCE PROVENCALE 
POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN
OMELETTE FROMAGERE	PARMENTIER DE COLIN	POISSON MSC MEUNIERE	BOULETTES DE SOJA A LA TOMATE ET BASILIC	ESCALOPE DE DINDE JUS LIÉ AU THYM ET CITRON
SEMOULE AU BEURRE	SALADE VERTE	MACARONIS	COURGETTES AUX OIGNONS	RATATOUILLE
PETITS POIS AUX OIGNONS	-	HARICOTS VERTS AUX POIVRONS	BOULGOUR TOMATÉ	RIZ PILAF
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 
FRUITS DE SAISON	POT GLACÉ	FRUITS DE SAISON	COOKIE DU CHEF	SALADE DE FRUITS
LIEGEOIS VANILLE	FRUITS DE SAISON	CREME AUX OEUFS DU CHEF	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON
ABRICOT AU SIROP	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE PECHE	CREME DESSERT PRALINE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 












Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MAI JUIN 2024











Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Adultes/Prépa/Lycée

lundi 03 juin	mardi 04 juin	mercredi 05 juin	jeudi 06 juin	vendredi 07 juin
CONCOMBRES CIBOULETTE	TABOULÉ	SALADE DE BLE AU MAIS	TOMATES VINAIGRETTE	FRIAND AU FROMAGE
MELON	PASTEQUE	PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	SALADE HARICOTS VERTS A L'ECHALOTE	SALADE DE RIZ AUX ASPERGES ,VINAIGRETTE DU CHEF
SALADE DE HARICOTS ROUGES AU MAIS	RADIS ROSE ET BEURRE	AUBERGINE GRILLÉE ET FETA	WRAP AU THON ET CAROTTES	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 ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES 	SAUTE DE BOEUF AUX POIVRONS 	QUICHE AU POULET 	OEUF DUR GRATINE A LA SAUCE TOMATE 	COUSCOUS DE LA MER 
POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN
CURRY DE POIS CHICHES	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	SAUMONETTE MSC ROTIE SAUCE ESTRAGON 	ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE	MERGUEZ
-	HARICOTS BEURRE A L'AIL	SALADE VERTE	POMMES DE TERRE SAUTÉES	LÉGUMES COUSCOUS
COQUILLETES	RIZ PILAF	BOULGOUR	PETITS POIS AUX OIGNONS	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 
BÂTONNET DE GLACE	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	GATEAU AU YAOURT DU CHEF	FRUITS DE SAISON
FRUITS DE SAISON	CREME DESSERT CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE DU CHEF	FRUITS DE SAISON	ABRICOTS RÔTIS AU MIEL
COMPOTE DE POMMES	SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS	LIEGEOIS VANILLE	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE



Menus MAI JUIN 2024












Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Adultes/Prépa/Lycée


lundi 10 juin	mardi 11 juin	mercredi 12 juin	jeudi 13 juin	vendredi 14 juin
SALADE DE PERLES AU SURIMI	MELON	SAUCISSON A L'AIL	RADIS CROQUE SEL	TOAST AU CHEVRE
CONCOMBRES A LA VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	CAROTTES RAPEES FACON MALTAISE	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	TOMATE AU BASILIC VINAIGRETTE
SALADE VERTE FROMAGERE	SALADE DE RIZ MAIS POIVRONS	CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL	CAKE AUX OLIVES DU CHEF	SALADE DE POIS CHICHES
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 A LA MOUTARDE ET AU MIEL 	PILONS DE POULET ROTI MARINE 	BRUSCHETTA TOMATES ET MOZZARELLA 	Courgette à la provençale et crumble aux amandes, parmesan AOP 	CALAMAR A LA ROMAINE SAUCE TARTARE 
POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN
POISSON MEUNIERE	FILET DE COLIN A L'OSEILLE	BRUSHETTA JAMBON ET MOZZA	GALETTE DE HARICOTS BLANC SAUCE INDIENNE	SAUTE DE DINDE COLOMBO AUX PECHEES
TOMATE PROVENCALE	FRITES	SALADE VERTE	SEMOULE	CAROTTES FACON VICHY
LENTILLES	PIPERADE	-	BROCOLIS	RIZ PILAF
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 
FRUITS DE SAISON	CUAJADA (GATEAU ESPAGNOL)	FRUITS DE SAISON	POT GLACE	SALADE DE FRUITS DU CHEF
LIEGEOIS CHOCOLAT	FRUITS DE SAISON	FROMAGE BLANC CASSONNADE	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON
COCKTAIL DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS	CREME DESSERT PRALINE	FLAN NAPPE CAMEL	YAOURT AROMATISE



Menus MAI JUIN 2024

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Adultes/Prépa/Lycée

lundi 17 juin	mardi 18 juin	mercredi 19 juin	jeudi 20 juin	vendredi 21 juin
ROSETTE ET CORNICHON	PASTEQUE	SALADE MEXICAINE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ MAIS CIBOULETTE
SALADE VERTE	LENTILLES EN SALADE	PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE DE TOMATE
OEUF DUR MAYONNAISE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	FENOUIL A L ORANGE	ASPERGES VINAIGRETTE	AUBERGINES GRILLEES ET HUILE D'OLIVE
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 	FRITTATA AUX POIVRONS ET OIGNONS 	ROTI DE PORC JUS AU THYM 	LASAGNE DU CHEF 	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 
POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN
FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE	FALAFELS SAUCE BLANCHE A L'AIL	FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE 	OEUF BROUILLÉ A LA BASQUE	CHIPOLATAS
PETITS POIS AU JUS	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	BOULGOUR	SALADE VERTE	GRATIN DE COURGETTES
COEUR DE BLE	TOMATE ROTIE	TIAN DE LEGUMES	PENNE	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 
FRUITS DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS	FRUITS DE SAISON	CAKE AU CITRON DU CHEF	SMOOTHIE BANANE FRUITS ROUGES
ILE FLOTANTE	FRUITS DE SAISON	CREME DESSERT VANILLE	FRUITS DE SAISON	BATONNET DE GLACE
FROMAGE BLANC CONFITURE DE FRAISE	GAUFRE	ABRICOTS ROTIS AU MIEL	COMPOTE DE POMME DU CHEF	FRUITS DE SAISON

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 











Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.




Menus MAI JUIN 2023

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Adultes/Prépa/Lycée

lundi 24 juin	mardi 25 juin	mercredi 26 juin	jeudi 27 juin	vendredi 28 juin
PASTEQUE	SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL OIGNONS ROUGES	RILLETTE ET CORNICHONS	CAROTTES AU CUMIN ET CITRON	TOMATES VINAIGRETTE
CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC	CHIFFONADE DE SALADE AUX NOIX	RADIS ET BEURRE	TABOULE	FEUILLETE HOT-DOG
SALADE DE POIS CHICHES	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	MELON	OEUF DURS SAUCE FACON COCKTAIL	COURGETTE RAPÉE A LA 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)
GALETTE VEGETARIENNE (D'AVOINE) AU CURRY DU CHEF 	EMINCE DE BOEUF SAUCE A LA THAILANDAISE 	CROQUE A LA DINDE 	JAMBON BLANC 	RISOTTO DE COLIN ET CREVETTE 
POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN
BOLOGNAISE DE LENTILLES	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	FILET DE HOKI SAUCE PROVENCALE	PARMENTIER DE COLIN	RISOTTO AU POULET
TORTIS	WOK DE LEGUMES	HARICOTS VERTS A L'AIL	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	RATATOUILLE DU CHEF
CAROTTES BRAISÉES	BOULGOUR	FLAGEOLET	PETITS POIS AUX OIGNONS	
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 
LIEGOIS CHOCOLAT	POT DE GLACE	FRUITS DE SAISON	ROULÉ DE CONFITURE A LA FRAISE DU CHEF	MELON
FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON	ABRICOTS AU SIROP	FRUITS DE SAISON	FRUITS DE SAISON
DEMI PECHE ROTIE AU SPECULOOS	CRUMBLE POMME RHUBARBE	CREME DESSERT CARAMEL	YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE



Produits Bio 

Produits Pêche durable 











Produits Labellisés 

Produit Local 


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Menus MAI JUIN 2023

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Adultes/Prépa/Lycée

lundi 01 juillet	mardi 02 juillet	mercredi 03 juillet	jeudi 04 juillet	vendredi 05 juillet
WRAP AU THON CRUDITES	CAROTTES RAPÉE AU CITRON	TOMATES VINAIGRETTE	MELON	
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS	SALADE DE RIZ AU MAIS	CONCOMBRE A LA BULGARE	SALADE VERTE 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 BARBECUE 	PIZZA AU FROMAGE 	OMELETTE NATURE 	CHEESE BURGER 	
POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN
FILET DE MERLU SAUCE CIBOULETTE	LASAGNE D'AUBERGINE	SAUCISSE DE TOULOUSE GRILLEE	FILET DE COLIN SAUCE CIBOULETTE	
BROCOLI AUX OIGNONS	SALADE VERTE	COQUILLETES	Frites	
SEMOULE		FONDUE D'EPINARDS	COURGETTES BRAISEE	
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 
FRUITS DE SAISON	BATONNET DE GLACE	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	ROSE DES SABLES DU CHEF	
YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUITS DE SAISON	



Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.