

Menus MARS AVRIL 2024

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

FALSE

lundi 26 février	mardi 27 février	mercredi 28 février	jeudi 29 février	vendredi 01 mars
FRIAND AU FROMAGE	HOUMOUS AUX HARICOTS ROUGES	CELERI REMOULADE	1/2 PAMPLEMOUSSE ET SUCRE	SALADE DE RIZ BETTERAVES CIBOULETTE
CHOU BLANC VINAIGRETTE	CHIFFONNADE DE LAITUE	PATE DE CAMPAGNE	SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS	POTAGE DE LEGUMES
MACEDOINE VINAIGRETTE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	BOUILLON DE LEGUMES AUX VERMICELLES	CHOU ROUGE AUX POMMES	COLESLAW
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)
PILONS DE POULET FACON TEXANE 	OMELETTE AUX FINES HERBES 	ROTI DE BOEUF SAUCE AU POIVRE 	GRATIN DE MACARONIS AU JAMBON DE DINDE 	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINÉ 
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 HOKI A L'ANETH	JAMBALAYA DE LEGUMES	NUGGETS DE POISSON	MAC AND FISH (gratin de pâtes au poisson)	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE
POEELE HIVERNALE FACON RATATOUILLE	RIZ CREOLE SAUCE CURRY	PETITS POIS AUX OIGNONS	-	HARICOTS VERTS A L'AIL
SEMOULE	FONDUE DE POIREAUX	POMMES DE TERRE ROTIE AU THYM	BROCOLIS A L'AIL	BOULGOUR
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	COMPOTE DU CHEF	BANANE CREME ANGLAISE	CLAFOUTIS POIRE CHOCOLAT DU CHEF	FRUIT DE SAISON
CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS VANILLE
YAOURT AROMATISE	BEIGNET NATURE	CREME AUX OEUFS 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 MARS AVRIL 2024

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

lundi 04 mars	mardi 05 mars	mercredi 06 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
RADIS ROSES ET BEURRE	ROSETTE LYONNAISE ET CONDIMENT	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	POTAGE DE LEGUMES DE SAISON	SALADE DE POMMES DE TERRE A L'ANCIENNE
POTAGE PARMENTIER	POIREAU VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	OEUFS MIMOSA	PIZZA AU FROMAGE	SALADE D'ENDIVES AUX NOIX
TABOULE	TORTIS AU SURIMI	SALADE DE LENTILLES CORAIL A L'ECHALOTE	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS	BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE AU JUS DE POMMES
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)
SAUCISSE FUMEE 	SAUTE DE POULET FORESTIERE 	STEAK HACHÉ SAUCE AU POIVRE 	CURRY DE LEGUMES AUX POIS CHICHES 	FILET DE COLIN MSC 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	COLOMBO DE POISSON	OMELETTE AUX OIGNONS	BOULETTES DE SOJA A LA TOMATE	NUGGETS DE VOLAILLE
LENTILLES VERTES	BROCOLIS GRATINÉS	POMMES BOULANGERES	RIZ CREOLE	FONDUE D'EPINARDS
HARICOTS BEURRE PERSILLES	SEMOULE	CHOU ROUGE CONFIT AUX POMMES	CELERI ROTI	TORTIS
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	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	CAKE CHEVALIER DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE DU CHEF	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT
POIRE ROTIE AU SPECULOOS	CREME DESSERT AU CARMEL	SUISSE FRUITE	COMPOTE DE POIRE	DONUTS

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MARS AVRIL 2024

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

lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	SALADE MEXICAINE AU MAIS	BAGUETTE PIZZA DU CHEF	CELERI REMOULADE	CHOU BLANC SAUCE COLESLAW
SALADE VERTE A L'EMMENTAL	POTAGE DE LEGUMES	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	OEUF DUR MAYONNAISE	EMINCE DE CHAMPIGNONS VINAIGRETTE
HARICOTS BEURRE PERSIL VINAIGRETTE A L'ÉCHALOTE	POIREAU FACON GRIBICHE	RILLETES DE POISSON MSC 	VELOUTE DUBARRY	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)
POULET MARBELLA 	CREPE AUX CHAMPIGNONS 	OMELETTE A L'ALSACIENNE (SAUCISSE DE VOLAILLE) 	SAUTÉ DE BOEUF A L'INDIENNE 	FISH AND CHIPS 
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 LIEU MSC A LA DIEPPOISE	QUICHE AU CEMEMBERT ET A LA POMME	ESCALOPE DE PORC SAUCE DIABLE	MARMITE DU PÊCHEUR	AIGUILLETTE DE POULET SAUCE FORESTIERE
SEMOULE AU BEURRE	CHOU-FLEUR RÔTI AU PAPRIKA	POMME DE TERRE ROTIE AU THYM	BROCOLIS GRATINES	FRITES
ENDIVES BRAISEES	RIZ BASMATI	HARICOTS VERTS A L'AIL	BOULGOUR	SALADE VERTE
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 
COUPE BANANE CHOCOLAT AMANDES	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	FRUIT DE SAISON	QUATRE QUARTS DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS
GAUFRE AU SUCRE	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	DEMI POMME CRUMBLE ROTIE	COMPOTE POIRE	SEMOULE AU CAMEL

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MARS AVRIL 2024

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

lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
RADIS ROSE AU BEURRE	CAROTTES RAPEES A L'ECHALOTE	RADIS ROSE ET BEURRE	CONCOMBRE BULGARE	SALADE DE RIZ MAIS THON
PAMPLEMOUSSE	CORNET DE JAMBON A LA RUSSE	RILLETES DE SARDINES SUR TOAST	CREPE AU FROMAGE	CHOU BLANC FACON REMOULADE
SALADE VERTE FROMAGERE	CHOU FLEUR AU FROMAGE BLANC ET CURRY	CHIFFONNADE DE LAITUE	LENTILLES AUX ECHALOTES	BETTERAVES 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)
PILON DE POULET MARINE 	LASAGNE BOLOGNAISE 	NUGGETS DE VOLAILLE 	BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS 	WATERZOI DE COLIN MSC 
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 	LASAGNES AUX LENTILLES	FILET DE LIEU MSC A LA DIEPPOISE 	BURRITOS DE LEGUMES	EMINCE DE DINDE TOMATE ET BASILIC
POELEE DE LEGUMES D'HIVER	SALADE VERTE	PETITS POIS AU JUS	RIZ PILAF	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
SEMOULE	-	PUREE DE POMMES DE TERRE	CAROTTES BRAISEES	POMMES DE TERRE PERSILLÉ
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 
LIEGEOIS VANILLE	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	CREME DESSERT PRALINE	COOKIE DU CHEF	SALADE DE FRUITS
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
COCKTAIL DE FRUITS	SEMOULE AU LAIT	BANANE AU CAMEL	PETIT SUISSE AUX FRUITS	FLAN NAPPE CAMEL

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MARS AVRIL 2024

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

lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
SALADE VERTE A L'EMMENTAL	SALADE DE RIZ AUX ASPERGES ,VINAIGRETTE DU CHEF	HOUMOUS DE HARICOTS ROUGES SUR TOAST	SALADE DE MAIS ET RADIS	FRIAND AU FROMAGE
CHOU FLEUR MIMOSA	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHON	CELERI RAPE SAUCE COCKTAIL	BETTERAVE MIMOSA	MOUSSE DE PETITS POIS ET MENTHE
WRAPS AU THON ET CRUDITES	BATONNETS DE CONCOMBRE SAUCE AU FROMAGE BLANC	TABOULE A L'AFRICAINNE	GUACAMOLE DE BROCOLI ET SON TOAST	DEMI POMELOS AU 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)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)
STEAK HACHE 	COUSCOUS POULET 	ESCALOPE DE PORC GRATINÉ A LA MOUTARDE 	OMELETTE AU FROMAGE 	FILET DE LIEU MSC A LA BORDELAISE 
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
SAUMONETTE MSC ROTIE SAUCE CITRON 	FILET DE HOKI MSC AUX EPICES 	BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	TORTELLINI BOSCONI EPINARDS SAUCE EMENTAL	SAUTE DE DINDE FACON BLANQUETTE
FRITES	LEGUMES COUSCOUS	PETITS-POIS AUX OIGNONS	COQUILLETES	CHOU-FLEUR EN GRATIN
EPINARDS A LA CREME	SEMOULE	COEUR DE BLE	HARICOTS VERTS	RIZ CREOLE
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 CASSONNADE	FRUIT DE SAISON	ECLAIR VANILLE	GATEAU AU CITRON DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	CREME DESSERT PRALINE	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	PECHE AU SIROP ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES
POMME AU FOUR	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS DU CHEF	LIEGEOIS VANILLE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus MARS AVRIL 2024

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

Férial				
lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
	SALADE VERTE ET CROUTON	CAROTTES RAPEES FACON MALTAISE	CONCOMBRE AUX DES DE BREBIS VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE
	WRAP OEUF DUR,SALADE ET CHOU ROUGE	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHON	QUINOA FACON TABOULE LIBANAIS	TARTE FINE OIGNONS MOZZARELLA
	CELERI REMOULADE	MACEDOINE MAYONNAISE	SALADE DE POMME DE TERRE PERSIL OIGNONS ROUGES	BETTERAVES 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)
	FILET DE HOKI SAUCE NANTUA 	BRUSHETTA TOMATES ET MOZZARELLA 	CARBONARA DU MARAICHER (OIGNON, HARICOT ROUGE, POIREAU, PETITS POIS) 	ESCALOPE DE DINDE SAUCE MIEL MOUTARDE 
	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
	CHIPOLATA AUX HERBES	BRUSHETTA JAMBON ET MOZZA	TORTILLA AUX PETITS POIS	CALAMAR A LA ROMAINE
	Frites	SALADE VERTE	TORTIS	EPINARDS FONDANTS
	HARICOTS PLATS EN PERSILLADE	-	BROCOLIS	RIZ CREOLE
	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	FRUIT DE SAISON	DESSERT DE PAQUES (FINGER AU CHOCOLAT)	SALADE DE FRUITS DU CHEF
	YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE BLANC CREME DE MARRONS	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
	BANANE SAUCE CHOCOLAT	CREME DESSERT PRALINE	FLAN NAPPE CAMEL	YAOURT AROMATISE

