

















Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Adultes




CUISINE TRADITIONNELLE
D'ICI ET D'AILLEURS

lundi 03 novembre	mardi 04 novembre	mercredi 05 novembre	jeudi 06 novembre	vendredi 07 novembre
ENDIVES LOCALES AUX POMMES 	BAGUETTE DU CHEF	SALADE DE POMMES DE TERRE ET PERSIL PLAT	COLESLAW (CHOU BIO ET CAROTTE BIO) D'HIVER	AVOCAT SAUCE COCKTAIL
CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE 	TARTARE DE BETTERAVES	RILLETES DE SARDINES	SALADE DE POIS CHICHE	CHARCUTERIE AU CHOIX
SALADE BAR	SALADE BAR	SALADE BAR	SALADE BAR	SALADE BAR
STEAK DU BOUCHER	ESCALOPE DE VOLAILLE SAUCE OIGNONS ROUGES	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	SAUTE DE PORC BBC A LA MOUTARDE 	PÊCHE FRAÎCHE DU JOUR
AILE DE RAIE AU ROMARIN	OMELETTE AUX HERBES	FILET DE HOKI MSC A L'ANETH 	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE 	ÉMINCÉ DE POULET FR À LA CRÈME
PÂTES AU FROMAGE 	RIZ BIO CREOLE 	SEMOULE HVE 	CAROTTES LOCALES BRAISEES 	BROCOLIS BIO À L'AIL 
HARICOTS VERTS BIO À L'AIL 	COURGETTES À L'AIL	POÉLÉE DE CHOU FRAIS	POMME GRENAILLE	MÉLANGE 3 CÉRÉALES
FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX
COMPOTE DE POMMES BIO 	FRUIT DE SAISON	FRUIT BIO DE SAISON 	PÂTISSERIE DU JOUR	FRUIT BIO DE SAISON 
FRUIT DE SAISON	BEIGNET FRAMBOISE	PÂTISSERIE DU JOUR	FRUIT BIO DE SAISON 	PÂTISSERIE DU JOUR
PÂTISSERIE DU JOUR	PÂTISSERIE DU JOUR	BANANE AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS

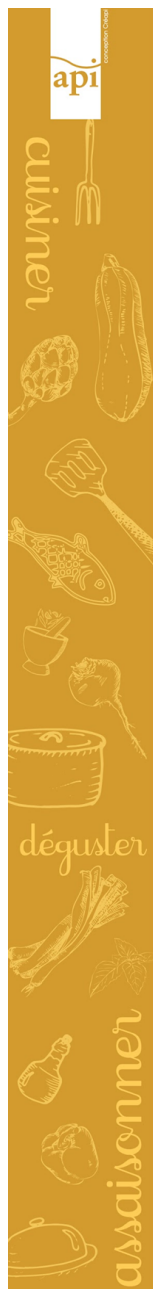
Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.










Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Adultes



CUISINE TRADITIONNELLE
D'ICI ET D'AILLEURS

Journée Pédagogique		Férié		
lundi 10 novembre		mardi 11 novembre		
		mercredi 12 novembre		
		jeudi 13 novembre		
		vendredi 14 novembre		
		CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE 	RADIS NOIR RÂPÉ RÉMOULADE	SALADE CAESAR
		VERRINE DU JOUR	MINI PIZZA AU FROMAGE	ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS VINAIGRETTE THAI
		SALADE BAR	SALADE BAR	SALADE BAR
		ROTI DE DINDE LR AU JUS 	SAUCISSE DE TOULOUSE À LA MOUTARDE	PÊCHE FRAÎCHE DU JOUR
		SAUMONETTE MSC ROTIE SAUCE AUX HERBES FRAÎCHES 	CABILLAUD À L'ANETH	LASAGNES BOLOGNAISE
		TORTIS	CHOU-FLEUR BIO À LA CRÈME 	ÉPINARDS À LA CRÈME
		SALSIFIS GRATINES	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE	RIZ PILAF
		FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX
		FRUIT BIO DE SAISON 	CAKE DU CHEF	FRUIT BIO DE SAISON 
		PÂTISSERIE DU JOUR	FRUIT BIO DE SAISON 	PÂTISSERIE DU JOUR
		GAUFRE AU SUCRE	PÂTISSERIE DU JOUR	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 













Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	mercredi 19 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
CHOU BLANC AUX POMMES	WRAP AU THON, SALADE ET CAROTTE	FENOUIL RÂPÉE À L'ORANGE	CAROTTES LOCALES RAPÉES VINAIGRETTE	OEUF MAYONNAISE
SALADE DE PÂTES AUX OLIVES	ROSETTE & CORNICHONS	HOUMOUS DU CHEF ET SES CROUTONS	SALADE MEXICAINE	HARICOTS VERTS BIO AUX ECHALOTES
SALADE BAR	SALADE BAR	SALADE BAR	SALADE BAR	SALADE BAR
CASSOULET COMPLET DU CHEF	RÔTI DE PORC BBC AU THYM	AIGUILLETES DE POULET FR FAÇON ROUGAIL	POT AU FEU (BOEUF FR)	PÊCHE FRAÎCHE DU JOUR
MERLU MSC À PEAU	FILET DE COLIN MSC ET SON QUARTIER DE CITRON	CASSOLETTE DE FRUITS DE MER	FILET DE HOKI MSC SAUCE AUX ECHALOTES	BOULE D'AGNEAU SAUCE CURRY COCO
PETITS POIS BIO	POELEE HIVERNALE FAÇON RATATOUILLE DU CHEF	SEMOULE BIO AUX ÉPICES	LÉGUMES DU POT	PENNE HVE
RIZ BASMATI	BLÉ BIO	GRATIN DE CHOU FLEUR	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	ENDIVES LOCALES BRAISEES
FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX
FRUIT BIO DE SAISON	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	PÂTISSERIE DU JOUR	TARTE FINE AUX POMMES DU CHEF	FRUIT BIO DE SAISON
PÂTISSERIE DU JOUR	FRUIT BIO DE SAISON	FRUIT BIO DE SAISON	FRUIT BIO DE SAISON	YAOURT LOCAL DE LA FERME DE SIGY
ILE FLOTTANTE DU CHEF	PÂTISSERIE DU JOUR	SALADE DE FRUITS DU CHEF	FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	PÂTISSERIE DU JOUR

















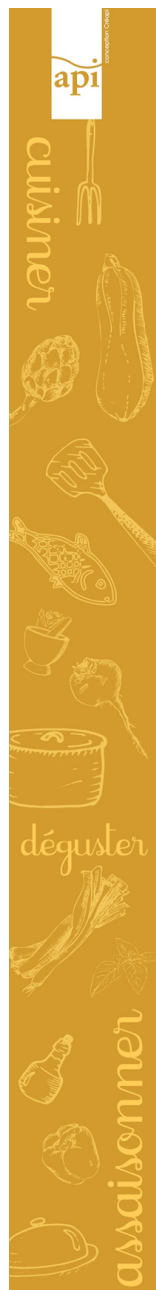
lundi 24 novembre	mardi 25 novembre	mercredi 26 novembre	jeudi 27 novembre	vendredi 28 novembre
MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	CHOU BLANC BIO RAPE FAÇON RÉMOULADE 	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ MAÏS & THON
PAMPEMOUSSE & MENTHE	SALADE VERTE AUX DES DE MIMOLETTE	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	RILLETES DE SARDINES SUR TOAST	CAROTTES BIO RAPÉES AU CITRON 
SALADE BAR	SALADE BAR	SALADE BAR	SALADE BAR	SALADE BAR
ESCALOPE MILANAISE AU CITRON	SAUTÉ DE BOEUF FR	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	ESCALOPE DE PORC FR FORESTIÈRE	PÊCHE FRAÎCHE DU JOUR
FILET DE MERLU MSC SAUCE CRÈME 	TORTELLINIS BOSCONI SAUCE EMMENTAL (plat complet)	OMELETTE AU FROMAGE	FILET DE HOKI MSC EN CROUTE D'HERBES 	MERGUEZ
POMMES DE TERRE SAUTÉES	MACARONI	SALADE VERTE	Frites	BROCOLIS BIO AUX OIGNONS 
POTIMARRON LOCAL ROTI 	FENOUIL CONFIT	-	NAVETS GLACÉ	SEMOULE
FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX
FRUIT BIO DE SAISON 	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT BIO DE SAISON 	GÂTEAU FAÇON BROWNIE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF
PÂTISSERIE DU JOUR	FRUIT BIO DE SAISON 	PAIN PERDU CARAMELISÉ DU CHEF	FRUIT BIO DE SAISON 	FRUIT BIO DE SAISON 
YAOURT LOCAL DE SIGY 	PÂTISSERIE DU JOUR	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE DE FRAISE	PÂTISSERIE DU JOUR	PÂTISSERIE DU JOUR



lundi 01 décembre	mardi 02 décembre	mercredi 03 décembre	jeudi 04 décembre	vendredi 05 décembre
TABOULE D'HIVER	VELOUTE DE LEGUMES	SALADE DE POMME DE TERRE VINAIGRETTE	CELERI BIO REMOULADE	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE
CHOU FLEUR VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	COLESLAW	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON	BOUILLON DE LÉGUMES AUX VERMICELLES	SALADE MEXICAINE
SALADE BAR	SALADE BAR	SALADE BAR	SALADE BAR	SALADE BAR
TARTIFLETTE	BOEUF BBC BOURGUIGNON	QUICHE AU POULET	BOLOGNAISE DE BOEUF FR	PÊCHE FRAÎCHE DU JOUR
FILET DE HOKI MSC SAUCE AGRUME	PASTASOTTO AUX CHAMPIGNONS ET GORGONZOLA	FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON	OMELETTE AUX HERBES FRAÎCHES	CUISSE DE POULET FR SAUCE MOUTARDE
POMME DE TERRE VAPEUR	RIZ BIO THAI	POTATOES	TORSADES HVE	PURÉE DE POTIRON LOCAL
HARICOTS VERTS BIO SAUTÉS	PETITS POIS BIO AU JUS	Salade verte	PANAIS EN PERSILLADE	POMMES DE TERRE AU FOUR
FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX
FRUIT BIO DE SAISON	FRUIT BIO DE SAISON	FRUIT BIO DE SAISON	CAKE AUX POIRES	FRUIT BIO DE SAISON
FLAN NAPPE CARAMEL	COMPOTE DE FRUITS	PÂTISSERIE DU JOUR	FRUIT DE SAISON	PÂTISSERIE DU JOUR
YAOURT AROMATISE LOCAL	PÂTISSERIE DU JOUR	YAOURT BIO À LA VANILLE	PÂTISSERIE DU JOUR	FROMAGE BLANC BIO A LA CONFITURE



lundi 08 décembre	mardi 09 décembre	mercredi 10 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
POTAGE AUX LEGUMES	CÉLERI BIO RÉMOULADE 	CHOU ROUGE BIO RAPÉ AUX POMMES 	SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL ET OIGNONS ROUGES	PATE DE CAMPAGNE
BRUSCHETTA DU CHEF	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	CAROTTES BIO RAPEES FACON MALTAISE 	ENDIVES LOCALES ET DÉS DE MIMOLETTE 	POTAGE DE LÉGUMES DU CHEF
SALADE BAR	SALADE BAR	SALADE BAR	SALADE BAR	SALADE BAR
SAUCISSE DE MORTEAU	PIÈCE DE BOEUF DU BOUCHER	CROQUE CHEVRE EMMENTAL	COUSCOUS ROYAL	PÊCHE FRAÎCHE DU JOUR
FISH & CHIPS 	FILET DE COLIN MSC SAUCE NANTUA 	CROQUE-MONSIEUR DINDE	OMELETTE AU CHEDDAR	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CAJUN
LENTILLES	POMME NOISETTE	SALADE VERTE	SEMOULE	PENNE
RATA DE LÉGUMES HIVERNALE DU CHEF	CHOU-FLEUR BIO RÔTI 	-	BROCOLIS À L'AIL	EPINARDS A LA CRÈME
FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX
FRUIT BIO DE SAISON 	PÂTISSERIE DU JOUR	FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS	CAKE MARBRÉ AU CHOCOLAT DU CHEF	PÂTISSERIE DU JOUR
COMPOTE DE POMMES BIO 	FRUIT BIO DE SAISON 	FRUIT BIO DE SAISON 	FRUIT BIO DE SAISON 	FRUIT BIO DE SAISON 
PÂTISSERIE DU JOUR	YAOURT AUX FRUITS	PÂTISSERIE DU JOUR	PÂTISSERIE DU JOUR	YAOURT AROMATISE



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Adultes



CUISINE TRADITIONNELLE
D'ICI ET D'AILLEURS

MENU DE NOEL				REPAS DE VACANCES
lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	mercredi 17 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
	POTAGE DE LEGUMES	SALADE MEXICAINE	MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE	
	SALADE DE LENTILLES LOCALES	PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	CELERI BIO VINAIGRETTE	
	SALADE BAR	SALADE BAR	SALADE BAR	
	CHOUROUTE COMPLÈTE	RIZ AU CHORIZO ,PARMESAN AOP FAÇON RISOTTO	POISSON BORDELAISE	
	AILE DE RAIE AUX CÂPRES	RISOTTO DE COLIN MSC	FILET DE POULET FR MARINÉ	
	POMME DE TERRE VAPEUR	RIZ BIO PILAF	CAVIAR D'AUBERGINES	
	POTIMARRON LOCAL RÔTI	CÉLERI BRAISÉ	POIS CASSÉS	
	FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX	FROMAGES & LAITAGES AU CHOIX	
	FRUIT BIO DE SAISON	FRUIT BIO DE SAISON	PÂTISSERIE DU JOUR	
	PÂTISSERIE DU JOUR	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT BIO DE SAISON	
	BANANE À LA CRÈME ANGLAISE	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	YAOURT BIO À LA VANILLE	

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local