



Bon
Appétit

lundi 03 novembre		mardi 04 novembre		mercredi 05 novembre		jeudi 06 novembre		vendredi 07 novembre	
ENDIVES LOCALES AUX POMMES		SALADE FROMAGÈRE		SALADE VERTE VINAIGRETTE		POTAGE DE LÉGUMES		SALADE DE COQUILLETTES SAUCE COCKTAIL	
CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE		CHOU-FLEUR AU MAÏS		RILLETES DE SARDINES		SALADE DE POIS CHICHE		SAUCISSON À L'AIL	
OEUF DUR MAYONNAISE		BETTERAVE BIO VINAIGRETTE		SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES		COLESLAW (CHOU BIO ET CAROTTE BIO) D'HIVER		CÉLERI BIO VINAIGRETTE	
CARBONARA DE DINDE		CHILI SIN CARNE AUX POIS BIO		CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE		SAUTE DE PORC BBC A LA MOUTARDE		FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON	
DOS DE COLIN MSC SAUCE CREME		OMELETTE AUX HERBES		FILET DE HOKI MSC A L'ANETH		FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE		ÉMINCÉ DE POULET FR À LA CRÈME	
MACARONIS HVE		RIZ BIO CREOLE		SEMOULE HVE		CAROTTES LOCALES BRAISEES		BROCOLIS BIO À L'AIL	
PETITS POIS BIO AUX OIGNONS		BUTTERNUT LOCALE ROTIE		HARICOTS VERTS BIO A L'AIL		POMMES DE TERRE VAPEUR		MÉLANGE 5 CÉRÉALES	
1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX		1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX		1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX		1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX		1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	
COMPOTE DE POMMES BIO		FRUIT BIO DE SAISON		FRUIT BIO DE SAISON		MILLEFEUILLE DE GÉNOISE ET CONFITURE DU CHEF		FRUIT BIO DE SAISON	
FRUIT BIO DE SAISON		DONUT		CRÈME DESSERT VANILLE		FRUIT BIO DE SAISON		LIEGEOIS CHOCOLAT	
MOUSSE AU CHOCOLAT		YAOURT AROMATISÉ		BANANE AU CHOCOLAT		SALADE DE FRUITS DU CHEF		YAOURT AUX FRUITS	

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Bon
Appétit

lundi 10 novembre	Féié	mercredi 12 novembre	Repas végétarien	vendredi 14 novembre
SALADE VERTE AUX CROÛTONS VINAIGRETTE		CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE	VELOUTÉ DE POTIRON BIO	SALADE CAESAR
SALADE HARICOTS ROUGES AUX OIGNONS		CHAMPIGNONS À L'ESTRAGON	MINI PIZZA AU FROMAGE	ÉMINCÉ DE CHOU CHINOIS VINAIGRETTE THAI
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE		SALADE DE PETITS POIS FETA AOP	RADIS NOIR RÂPÉ RÉMOULADE	TABOULÉ DE BOULGOUR D'HIVER
STEAK HACHÉ FR SAUCE BARBECUE		ROTI DE DINDE LR AU JUS	GALETTE DE BLÉ FROMAGÈRE	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CITRON
COLIN D'ALASKA MSC SAUCE ÉCHALOTE		SAUMONETTE MSC ROTIE SAUCE AUX HERBES FRAÎCHES	ÉMINCÉ DE POIS BIO SAUCE CAJUN	JAMBALAYA DE SAUCISSE FR
ECRASÉ DE POMMES DE TERRE		TORTIS BIO	CHOU-FLEUR BIO À LA CRÈME	ÉPINARDS BIO À LA CRÈME
HARICOTS PLATS EN PERSILLADE		SALSIFIS GRATINES	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	RIZ BIO PILAF
1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX		1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX
FROMAGE BLANC BIO A LA CONFITURE		FRUIT BIO DE SAISON	GAUFRE AU SUCRE	FRUIT BIO DE SAISON
FRUIT BIO DE SAISON		COMPOTE POMME BANANE	FRUIT BIO DE SAISON	CREME DESSERT VANILLE
POIRE BELLE HÉLÈNE		CAKE VANILLE DU CHEF	LIÉGEOIS CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés


























Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

SEMAINE DE PESÉE DES DÉCHETS

Repas végétarien



lundi 17 novembre	mardi 18 novembre	mercredi 19 novembre	jeudi 20 novembre	vendredi 21 novembre
CHOU BLANC BIO AUX POMMES 	SALADE D'AVOCAT AU THON	SALADE D'ENDIVES BIO VINAIGRETTE 	CAROTTES LOCALES RAPÉES VINAIGRETTE 	POTAGE DE LÉGUMES
BUTTERNUT LOCAL RAPÉ AU FROMAGE BLANC 	ROSETTE & CORNICHONS	HOUMOUS DU CHEF ET SES CROUTONS	SALADE MEXICAINE	HARICOTS VERTS BIO AUX ÉCHALOTES 
SALADE DE PÂTES BIO AUX OLIVES 	SALADE VERTE AU FROMAGE	FENOUIL RÂPÉ À L'ORANGE	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE RIZ BIO MAÏS & CIBOULETTE 
PAELLA AUX SAUCISSES VÉGÉTALES ET POIS CHICHES	ESCALOPE DE PORC BBC SAUCE MOUTARDE 	AIGUILLETES DE POULET FR FAÇON ROUGAIL	POT AU FEU (PALERON BOEUF FR)	CARBONARA AU SAUMON MSC 
OMELETTES AUX FINES HERBES	FILET DE COLIN MSC ET SON QUARTIER DE CITRON 	MARMITE DU PÊCHEUR	FILET DE HOKI MSC SAUCE AUX ÉCHALOTES 	BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE CURRY COCO
PETITS POIS BIO AU JUS (uniquement pour le second choix de plat) 	POELEE HIVERNALE FAÇON RATATOUILLE DU CHEF	SEMOULE HVE 	LÉGUMES DU POT	COQUILLETES HVE 
RIZ BIO CRÉOLE (uniquement pour le second choix de plat) 	COEUR DE BLÉ BIO 	CHOU FLEUR BIO 	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	ENDIVES LOCALES BRAISÉES 
1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX
FRUIT BIO DE SAISON 	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	YAOURT BIO À LA VANILLE 	TARTE FINE AUX POMMES	FRUIT BIO DE SAISON 
COUPE BANANE CHOCOLAT	FRUIT BIO DE SAISON 	FRUIT BIO DE SAISON 	FRUIT BIO DE SAISON 	YAOURT LOCAL DE LA FERME DE SIGY 
ILE FLOTTANTE DU CHEF	COMPOTE DE POIRES	SALADE DE FRUITS DU CHEF	FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	CRÈME DESSERT CARAMEL

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



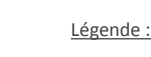
Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Repas végétarien

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	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS	SALADE DE RIZ BIO MAÏS & THON
SALADE DE QUINOA	SALADE VERTE AUX DES DE MIMOLETTE	RADIS NOIR RAPÉ VINAIGRETTE ECHALOTE	RILLETES DE SARDINES SUR TOAST	CAROTTES BIO RAPÉES AU CITRON
PAMPEMOUSSE	SALADE DE LENTILLES LOCALES	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	SALADE DE POIS CHICHES À LA FETA AOP
NUGGETS DE VOLAILLE 100% FILET	CARBONARA DE POIS BIO	FAJITAS AU BOEUF	JAMBON BLANC LOCAL	GRATIN DE COLIN MSC À LA NORMANDE
FILET DE MERLU MSC SAUCE CRÈME	TORTELLINIS BOSCONI SAUCE EMMENTAL (plat complet)	FAJITAS AU THON	FILET DE HOKI MSC EN CROUTE D'HERBES	MERGUEZ
POMMES DE TERRE SAUTÉES	COQUILLETES HVE À LA FARINE DE BLÉ ET POIS CHICHES	SALADE VERTE	FRITES	BROCOLIS BIO AUX OIGNONS
POTIMARRON LOCAL ROTI	EPINARDS BIO À LA CRÈME	-	NAVETS GLACÉ	SEMOULE BIO
1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX
FRUIT BIO DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ	FRUIT BIO DE SAISON	BROWNIE	SALADE DE FRUITS DU CHEF
LIÉGEOIS VANILLE	FRUIT BIO DE SAISON	PAIN PERDU CARAMELISÉ DU CHEF	FRUIT BIO DE SAISON	FRUIT BIO DE SAISON
BANANE CRÈME ANGLAISE	COMPOTE DE POMME BANANE	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE DE FRAISE	COMPOTE DE FRUITS	CREME DESSERT CHOCOLAT



Bon Appétit



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège

			Repas végétarien	
lundi 01 décembre	mardi 02 décembre	mercredi 03 décembre	jeudi 04 décembre	vendredi 05 décembre
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE	VELOUTE DE LEGUMES	SALADE DE POMME DE TERRE VINAIGRETTE	CELERI BIO REMOULADE	CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE
CHOU FLEUR VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	VELOUTE DE LEGUMES	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON	BOUILLON DE LÉGUMES AUX VERMICELLES	SALADE MEXICAINE
TABOULE D'HIVER	LENTILLES BIO VINAIGRETTE	BUTTERNUT LOCAL RAPÉ AU FROMAGE BLANC	OEUF DUR MAYONNAISE	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE
CALAMAR A LA ROMAINE	BOEUF BBC BOURGUIGNON	QUICHE AU POULET	BOLOGNAISE VEGETALE (POIS BIO)	TARTIFLETTE
ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE	OMELETTE NATURE	FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON	PASTASOTTO AUX CHAMPIGNONS ET GORGONZOLA	FILET DE HOKI MSC SAUCE AGRUME
PURÉE DE POTIRON LOCAL	RIZ BIO	CAROTTES BIO AUX OIGNONS	TORSADES BIO	POMME DE TERRE VAPEUR
POMMES DE TERRE AU FOUR	PETITS POIS BIO AU JUS	BOULGOUR BIO	PANAIS EN PERSILLADE	HARICOTS VERTS BIO SAUTÉS
1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX
FRUIT BIO DE SAISON	FRUIT BIO DE SAISON	FRUIT BIO DE SAISON	CRUMBLE POMME CANNELLE	FRUIT BIO DE SAISON
FLAN NAPPE CARAMEL	COMPOTE DE FRUITS	SMOOTHIE ACE (ORANGE, CAROTTE, POMME)	FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT
YAOURT AROMATISE LOCAL	DONUT	YAOURT BIO À LA VANILLE	COMPOTE DE FRUITS	FROMAGE BLANC BIO A LA CONFITURE

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable
























Produits Labellisés

Produit Local


Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Bon
Appétit

			Repas végétarien	
lundi 08 décembre	mardi 09 décembre	mercredi 10 décembre	jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
POTAGE AUX LEGUMES	CÉLERI BIO RÉMOULADE 	SALADE DE PERLES AU SURIMI MSC VINAIGRETTE 	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE A L'ECHALOTE 	PATE DE CAMPAGNE
FENOUIL CONFIT	DEMI-POMELOS	CAROTTES BIO RAPEES FACON MALTAISE 	ENDIVES LOCALES ET DÉS DE MIMOLETTE 	POTAGE DE LÉGUMES DU CHEF
SALADE VERTE VINAIGRETTE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	CHOU ROUGE BIO RAPÉ AUX POMMES 	SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL ET OIGNONS ROUGES	SALADE VERTE AUX CROÛTONS
SAUCISSE DE TOULOUSE	CUISSE DE POULET BBC TEX MEX 	CROQUE CHEVRE EMMENTAL	COUSCOUS VÉGÉTARIEN	FILET DE MERLU MSC SAUCE TARTARE 
FILET DE LIEU MSC SAUCE A L'ECHALOTE 	FILET DE COLIN MSC SAUCE NANTUA 	CROQUE-MONSIEUR DINDE	OMELETTE AU CHEDDAR	ESCALOPE DE DINDE SAUCE CAJUN
LENTILLES LOCALES 	FRITES	SALADE VERTE	SEMOULE BIO 	PENNE BIO 
RATA DE LÉGUMES HIVERNALE DU CHEF	CHOU-FLEUR BIO RÔTI 	-	BROCOLIS BIO À L'AIL 	EPINARDS BIO A L'AIL 
1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX
FRUIT BIO DE SAISON 	MUFFIN PÉPITÉS CHOCO	FROMAGE BLANC COULIS DE FRUITS	FLAN PÂTISSER VANILLE	SALADE DE FRUITS DU CHEF
COMPOTE DE POMMES BIO 	FRUIT BIO DE SAISON 	FRUIT BIO DE SAISON 	FRUIT BIO DE SAISON 	FRUIT BIO DE SAISON 
LIEGEOIS VANILLE	YAOURT AUX FRUITS	CAKE MARBRÉ AU CHOCOLAT DU CHEF	SUISSE ARÔMATISÉ	YAOURT AROMATISE

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



MENU DE NOEL				REPAS DE VACANCES
lundi 15 décembre	mardi 16 décembre	mercredi 17 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
SALADE DE QUINOA DU CHEF	POTAGE DE LEGUMES	SALADE MEXICAINE	SALADE DE QUINOA DU CHEF	
CELERI BIO VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES LOCALES	PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	CELERI BIO VINAIGRETTE	
MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE	CHOU BLANC BIO REMOULADE	MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE	
NUGGETS DE BLÉ SAUCE BARBECUE	SAUTE DE BOEUF BBC A LA MOUTARDE	RIZ AU CHORIZO ,PARMESAN AOP FAÇON RISOTTO	NUGGETS DE BLÉ SAUCE BARBECUE	
QUICHE AU FROMAGE FEUILLETEE	SAUCE AUX 3 FROMAGES	RISOTTO DE COLIN MSC	QUICHE AU FROMAGE FEUILLETEE	
BROCOLIS BIO GRATINÉ	SPAGHETTIS BIO	RIZ BIO PILAF	BROCOLIS BIO GRATINÉ	
COEUR DE BLÉ	POTIMARRON LOCAL RÔTI	CÉLERI BRAISÉ	COEUR DE BLÉ	
1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	
SEMOULE AU LAIT	FRUIT BIO DE SAISON	FRUIT BIO DE SAISON	SEMOULE AU LAIT	
FRUIT BIO DE SAISON	FLAN CAMEL	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT BIO DE SAISON	
YAOURT BIO À LA VANILLE	COMPOTE DE FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	YAOURT BIO À LA VANILLE	

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.