



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège

Repas végétarien				
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	RILLETTES 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	CÉLERİ 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	SEMOUNLE 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.



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège

		Férié		Repas végétarien	
		mardi 11 novembre	mercredi 12 novembre	jeudi 13 novembre	vendredi 14 novembre
lundi 10 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 Labelisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège

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 ECHALOTES	
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	AIGUILLETTES 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 FACON RATATOUILLE DU CHEF	SEMOLLE HVE	LÉGUMES DU POT	COQUILLETTES HVE	
RIZ BIO CRÉOLE (uniquement pour le second choix de plat)	COEUR DE BLÉ BIO	CHOU FLEUR BIO	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	ENDIVES LOCALES BRAISEES	
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	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	CREME DESSERT CARAMEL	

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labelisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège

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	RILLETTES 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 BOSCONNE SAUCE EMMENTAL (plat complet)	FAJITAS AU THON	FILET DE HOKI MSC EN CROUTE D'HERBES 	MERGUEZ
POMMES DE TERRE SAUTÉES	COQUILLETTES 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	SEMOUTTE 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 CARAMÉLISÉ 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

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labelisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



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	OEUFS 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	PANNAIS 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 CANELLE	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 Labelisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège

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	SEMOUNLE 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
LIEGEOS VANILLE	YAOURT AUX FRUITS	CAKE MARBRÉ AU CHOCOLAT DU CHEF	SUISSE ARÔMATISÉ	YAOURT AROMATISE

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Produits Labelisés

Produit Local



Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Collège

MENU DE NOËL					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 FEUILLETÉE		SAUCE AUX 3 FROMAGES		RISOTTO DE COLIN MSC		QUICHE AU FROMAGE FEUILLETÉE	
BROCOLIS BIO GRATINÉ		SPAGHETTIS BIO		RIZ BIO PILAF		BROCOLIS BIO GRATINÉ	
COEUR DE BLÉ		POTIMARRON LOCAL RÔTI		CÉLERİ 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 CARAMEL		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 Labelisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.