



## Menus NOVEMBRE DECEMBRE 2025

### Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Prepa/lycée

Repas végétarien		Anniversaire du chef Karim		
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 COQUILLETES 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
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)
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
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
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

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



lundi 10 novembre	Férié	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
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 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
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 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

Produits Bio































Produits Pêche durable


Produits Labelisés

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 	WRAP AU THON, SALADE ET CAROTTE	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 	
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)	
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) 	POEELE 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 BRAISEES 	
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 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	

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
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)
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
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 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

Produits Bio












Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



			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	COLESLAW PURPLE	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 
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)
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 
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 BIO DE SAISON 	FRUIT BIO DE SAISON 	FRUIT BIO DE SAISON 	CRUMBLE POMME CANNELLE	FRUIT BIO DE SAISON 
FLAN NAPPE CAMEL	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 

Produits Bio 

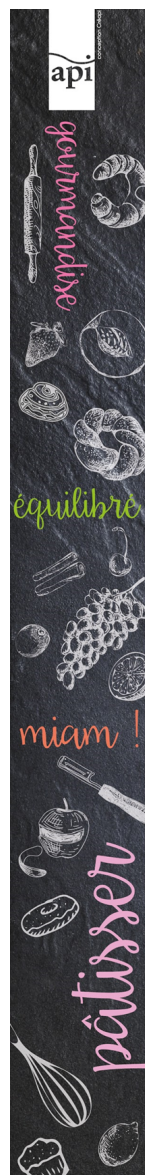
Produits Pêche durable 





























Produits Labelisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.





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-PEMELOS	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
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 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 
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 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 AROMATISÉ	YAOURT AROMATISE

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 Prepa/lycée

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	SALADE DE QUINOA DU CHEF	
	SALADE DE LENTILLES LOCALES 	PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	CELERI BIO VINAIGRETTE 	
	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE 	CHOU BLANC BIO REMOULADE 	MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE	
	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	
	SAUTE DE BOEUF BBC A LA MOUTARDE 	RIZ AU CHORIZO ,PARMESAN AOP FAÇON RISOTTO 	NUGGETS DE BLÉ SAUCE BARBECUE	
	SAUCE AUX 3 FROMAGES	RISOTTO DE COLIN MSC 	QUICHE AU FROMAGE FEUILLETEE	
	SPAGHETTIS BIO 	RIZ BIO PILAF 	BROCOLIS BIO GRATINÉ 	
	POTIMARRON LOCAL RÔTI 	CÉLERI BRAISÉ	COEUR DE BLÉ	
	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 BIO DE SAISON 	FRUIT BIO DE SAISON 	SEMOULE AU LAIT	
	FLAN CARAMEL	YAOURT AUX FRUITS	FRUIT BIO DE SAISON 	
	COMPOTE DE FRUITS	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	YAOURT BIO À LA VANILLE 	

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 