



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 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	
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	SEMOUNE 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	LIEGEOS CHOCOLAT	
MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT AROMATISÉ	BANANE AU CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS	

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 Prepa/lycée

	Férié		Repas végétarien	
lundi 10 novembre		mardi 11 novembre		mercredi 12 novembre
SALADE Verte aux croûtons vinaigrette			CAROTTES BIO RAPEES VINAIGRETTE	jeudi 13 novembre
SALADE HARICOTS ROUGES aux oignons			CHAMPIGNONS À L'ESTRAGON	MINI PIZZA AU FROMAGE
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE			SALADE DE PETITS POIS FETA AOP	RADIS NOIR RÂPÉ RÉMOULADE
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
COLIN D'ALASKA MSC SAUCE ÉCHALOTE			SAUMONETTE MSC ROTIE SAUCE AUX HERBES FRAÎCHES	ÉMINCÉ DE POIS BIO SAUCE CAJUN
ECRASÉ DE POMMES DE TERRE			TORTIS BIO	CHOU-FLEUR BIO À LA CRÈME
HARICOTS PLATS EN PERSILLADE			SALSIFIS GRATINES	POMMES DE TERRE RISSOLÉES
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			COMPOTE POMME BANANE	FRUIT BIO DE SAISON
POIRE BELLE HÉLÈNE			CAKE VANILLE DU CHEF	LIÉGEOIS CHOCOLAT
				SALADE DE FRUITS DU CHEF

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 Prepa/lycée

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	HOUMOS 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	OEUFS 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	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 FAÇON 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
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 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

API RESTAURATION S.A. à Direction et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 47781010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 59700 ROISSY EN FRANCE

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 
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 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 
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 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

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

					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	COLESRAW 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		OEUFS 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 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	

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

API RESTAURATION S.A. à Direction et Conseil de Surveillance. Capital de 1000000€. RCS Lille Métropole : 47781010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 59700 ROISSY EN FRANCE

				Repas végétarien	
				jeudi 11 décembre	vendredi 12 décembre
lundi 08 décembre		mardi 09 décembre		mercredi 10 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	
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)	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	SEMOLLE 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	
LIEGEOS VANILLE	YAOURT AUX FRUITS	CAKE MARBRÉ AU CHOCOLAT DU CHEF	SUISSE ARÔMATISÉ	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

REPAS DE VACANCES				
MENU DE NOEL	mardi 16 décembre	mercredi 17 décembre	jeudi 18 décembre	vendredi 19 décembre
	POTAGE DE LEGUMES SALADE DE LENTILLES LOCALES CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALADE MEXICAINE PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS CHOU BLANC BIO REMOULADE SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALADE DE QUINOA DU CHEF CELERI BIO VINAIGRETTE MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	
	SAUTE DE BOEUF BBC A LA MOUTARDE SAUCE AUX 3 FROMAGES SPAGHETTIS BIO POTIMARRON LOCAL RÔTI 2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX	RIZ AU CHORIZO ,PARMESAN AOP FAÇON RISOTTO RISOTTO DE COLIN MSC RIZ BIO PILAF CÉLERİ BRAISÉ 2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX	NUGGETS DE BLÉ SAUCE BARBECUE QUICHE AU FROMAGE FEUILLETEE BROCOLIS BIO GRATINÉ COEUR DE BLÉ 2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX	
	FRUIT BIO DE SAISON FLAN CARAMEL COMPOTE DE FRUITS	FRUIT BIO DE SAISON YAOURT AUX FRUITS MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	SEMOUNLE AU LAIT FRUIT BIO DE SAISON YAOURT BIO À LA VANILLE	

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labelisés

Produit Local