

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Adultes/Prépa/Lycée

lundi 04 novembre	mardi 05 novembre	mercredi 06 novembre	jeudi 07 novembre	vendredi 08 novembre
BETTERAVE VINAIGRETTE ENDIVES AUX POMMES (POMME VER Verger Eco Responsable) OEUF FR DUR MAYONNAISE SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON FRIAND AU FROMAGE SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	CELERI REMOULADE RILLETTES DE SARDINES SALADE DE PATES VINAIGRETTE SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	VELOUTE DE CHOU-FLEUR TABOULÉ D'HIVER COLESLAW D'HIVER SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALADE DE RIZ, HARICOTS VERTS ET OIGNONS ROUGES SAUCISSON À L'AIL MACEDOINE SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)
CARBONARA	TAJINE VEGETARIEN (LEGUMES ET LEGUMES SECS)	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE	CORDON BLEU SAUCE NAPOLITAINE	FILET DE MERLU MSC SAUCE CITRON
POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN
DOS DE COLIN MSC SAUCE CREME	OMELETTE AUX HERBES (OEUF FR)	FILET DE HOKI MSC A L'ANETH	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINEE	CHIPOLATA SAUCE AUX HERBES
MACARONIS	SEMOULE	RIZ CRÉOLE	CAROTTES LOCALES BRAISEES	FONDUE DE POIREAUX À LA CRÈME
PETITS POIS AUX OIGNONS	BUTTERNUT LOCAL ROTI	HARICOTS VERTS A L'AIL	ECRASE DE POMMES DE TERRE	LENTILLES
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 DE SAISON	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	TARTE GANACHE AU CHOCOLAT DU CHEF	FRUIT DE SAISON
COMPOTE POMME	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE À LA POMME VER ET LOCALE DU CHEF	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS DU CHEF
CREME DESSERT VANILLE	DONUT'S	FROMAGE BLANC À LA CONFITURE	LIEGEIOS VANILLE	YAOURT AUX FRUITS

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Produits Labelisés 

Produit Local 

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Adultes/Prépa/Lycée

FÉRIÉ				
lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	mercredi 13 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
	LAITUE AUX NOIX SALADE DE RIZ AU MAIS CHAMPIGNONS A L'ESTRAGON SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	TABOULÉ D'HIVER BETTERAVES ROUGE VINAIGRETTE POTAGE DE LEGUMES DE SAISON SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	VELOUTÉ DE POTIRON CHOU FLEUR ROTI AU CURRY ET SA MAYONNAISE AUX POIS CHICHES RADIS NOIR RÂPÉ RÉMOULADE SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALADE MEXICAINE CREPE AU FROMAGE MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)
	STEAK HACHÉ SAUCE BARBECUE POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VÉGÉTARIEN TORTILLA	SAUTÉ DE DINDE AU JUS POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VÉGÉTARIEN SAUMONETTE ROTIE	PARMENTIER DE LENTILLES À LA TOMATE POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VÉGÉTARIEN GNOCHI SAUCE FROMAGÈRE	FILET DE COLIN MSC SAUCE AU CITRON POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VÉGÉTARIEN JAMBALAYA DE SAUCISSE
	FRITES HARICOTS BEURRE PERSILLES	TORSADES SALSIFIS GRATINES	SALADE VERTE VINAIGRETTE	BROCOLIS BRAISÉ RIZ 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
	ILE FLOTANTE FRUIT DE SAISON YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON COMPOTE POMME BANANE DU CHEF GAUFRE AU SUCRE	CAKE VANILLE DU CHEF FRUIT DE SAISON LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON CRÈME DESSERT CARAMEL SALADE DE FRUITS DU CHEF

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Produits Labelisés 

Produit Local 

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Adultes/Prépa/Lycée

lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	mercredi 20 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
CHOU BLANC AUX POMMES (POMMES VER ET LOCALE) 	ROSETTE ET CORNICHONS	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE	CAROTTES LOCALES RAPÉES VINAIGRETTE	VELOUTE DE CHAMPIGNONS
BUTTERNUT RAPÉ AU FROMAGE BLANC	WRAPS AU THON, SALADE ET CAROTTE	SALADE DE HARICOTS BLANCS VINAIGRE XERES ET PERSIL	HOUMOS DU CHEF ET SES CROUTONS	HARICOTS VERTS AUX ECHALOTES
PIZZA MARGARITA	SALADE VERTE AU FROMAGE	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	OEUF FR DUR MAYONNAISE	SALADE DE RIZ MAÏS THON
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 VEGETARIENNE AUX POIS CHICHES	POT AU FEU (BOEUF)	AIGUILLETTES DE POULET FAÇON ROUGAIL	RÔTI DE PORC AU THYM	CARBONARA AU SAUMON
POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN
QUICHE RICOTTA EPINARDS	FILET DE COLIN ET SON QUARTIER DE CITRON	MARMITE DU PÊCHEUR	FILET DE HOKI MSC SAUCE AUX CREVETTES 	BOLOGNAISE
-	LEGUMES DU POT	SEMOULE	POELEE HIVERNALE FAÇON RATATOUILLE DU CHEF	COQUILLETTES
SALADE VERTE	POMMES DE TERRE PERSILLEES	GRATIN DE CHOU FLEUR	LENTILLES	POTIMARRON RÔTI
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 
MOUSSE AU CHOCOLAT	COUPE BANANE CHOCOLAT	FROMAGE BLANC A LA CASSONADE	GÂTEAU SPRITZ DU CHEF	FRUIT DE SAISON
FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS
CREME VANILLE	CRÈME AUX OEUFS	TARTE FINE AUX POMMES DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF	CREME DESSERT CARAMEL

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Produits Labelisés 

Produit Local 

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Adultes/Prépa/Lycée

lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	mercredi 27 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS	POTAGE PARMENTIER	CHOU BLANC RAPE VINAIGRETTE	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS	SALADE DE RIZ MAÏS
VELOUTÉ DE CAROTTES	SALADE VERTE AUX DES DE MIMOLETTE	TOAST AU CHÈVRE	RADIS NOIR RAPÉ VINAIGRETTE ECHALOTE	CAROTTES LOCALES RAPÉES AU CITRON 
MACEDOINE DE LEGUMES AU FROMAGE BLANC ET CURRY	SALADE DE LENTILLES	FEUILLETÉ À LA VIANDE	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	OEUF MIMOSA AU HOUMOS
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)
OMELETTE AU FROMAGE	TORTELLINIS BOSCONE SAUCE TOMATE (plat complet)	HACHIS PARMENTIER DU CHEF	JAMBON BLANC	GRATIN DE COLIN MSC À LA NORMANDE
POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	FILET DE MERLU MSC SAUCE CRÈME 	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN
SAUTE DE DINDE FACON BLANQUETTE	TORTELLINIS BOSCONE SAUCE EMMENTAL (plat complet)	PARMENTIER DE POISSON DU CHEF		MERGUEZ
PETITS POIS AUX OIGNONS	-	SALADE VERTE	COQUILLETTES	BROCOLIS AUX OIGNONS
RIZ PILAF	EPINARDS A LA CREME	-	NAVETS GLACÉS	SEMOULE
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 DE SAISON	GÂTEAU DE SEMOULE DU CHEF	FRUIT DE SAISON	GATEAU AU CITRON DU CHEF	COMPOTE POMME BANANE
YAOURT AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA AU COULIS DE FRUITS ROUGES	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
ECLAIR CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	FLAN NAPPÉ CARAMEL

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Produits Labelisés 

Produit Local 

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Adultes/Prépa/Lycée

lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	mercredi 04 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE	FEUILLETÉ AU FROMAGE	CÉLERI RÉMOULADE	VELOUTE DE LEGUMES VERTS	SALADE DE POMMES DE TERRE VINAIGRETTE
CHOU FLEUR VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	CHAMPIGNONS À LA CRÈME	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHON	COLESLAW PURPLE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
TABOULE D'HIVER	POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON	1/2 POMELO	POIREAUX VINAIGRETTE	LENTILLES 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)
STEAK HACHE SAUCE BARBECUE	BOLOGNAISE VEGETALE (POIS BIO) 	QUICHE AU POULET	BOEUF BOURGUIGNON	CALAMAR A LA ROMAINE
POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN
FILET DE HOKI SAUCE AGRUME	-PASTASOTTO AUX BROCOLIS ET GORGONZOLA	FILET DE COLIN SAUCE ESTRAGON	OMELETTE NATURE	ESCALOPE DE PORC SAUCE MOUTARDE
FRITES	PENNE	PETITS POIS AU JUS	CAROTTES AUX OIGNONS	PURÉE DE POTIRON
ÉPINARD A LA CRÈME	-	BOULGOUR	MACARONIS	RIZ SAUTE FACON 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 	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX 
FRUIT DE SAISON	MOUSSE COCO	FRUIT DE SAISON	GATEAU AU YAOURT	BANANE AU CARAMEL
TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
YAOURT AROMATISE	COMPOTE DE FRUITS	RIZ AU LAIT	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Produits Labelisés 

Produit Local 

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Adultes/Prépa/Lycée

lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	mercredi 11 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
POTAGE AUX LEGUMES	CÉLERI RÉMOULADE	CAROTTES LOCALES RAPEES FACON MALTAISE	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	PATE DE CAMPAGNE
OEUF MIMOSA	SALADE DE PERLES MIMOLETTE	ROSETTE & CORNICHONS	BOUILLON DE LÉGUMES AUX VERMICELLES	CAROTTES AU CUMIN
SALADE VERTE VINAIGRETTE	BETTERAVES AU MAÏS	CHOU ROUGE RAPÉ AUX POMMES (POMME VER ET LOCALE)	SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL ET OIGNONS ROUGES	SALADE FROMAGÈRE
SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)				
SAUCISSE FUMÉE	TARTIFLETTE	BRUSCHETTA TOMATES ET MOZZARELLA	FALAFEL SAUCE BLANCHE (SAUCE BLANCHE DU CHEF)	BLANQUETTE DE SAUMON
POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN
POISSON MEUNIÈRE	FILET DE COLIN MSC SAUCE MOUTARDE	BRUSCHETTA JAMBON ET MOZZA	OMELETTE AU CHEDDAR	RÔTI DE PORC AUX CHAMPIGNONS
LENTILLES	POMMES DE TERRE VAPEUR	SALADE VERTE	BROCOLIS À L'AIL	TORSADES
POELÉE DE LÉGUMES D'HIVER	CHOU FLEUR ROTI	-	SEMOUNE	EPINARDS 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 DE SAISON	POIRE AU SIROP	FRUIT DE SAISON	ROULÉ CONFITURE	SALADE DE FRUITS DU CHEF
LIEGEOS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC AU MUESLI CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
COMPOTE DE FRUITS	YAOURT AUX FRUITS	CREME DESSERT PRALINE	FLAN NAPPE CARAMEL	YAOURT AROMATISE

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Produits Labelisés 

Produit Local 

Menus NOVEMBRE DÉCEMBRE 2024

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus Self Déjeuner Adultes/Prépa/Lycée

			MENU DE NOËL	
lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	mercredi 18 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
CREPE AUX CHAMPIGNONS	POTAGE DE LEGUMES	SALADE MEXICAINE	MENU RÉALISÉ PAR LE CHEF	SALADE DE RIZ MAIS ET CIBOULETTE
SALADE VERTE	SALADE DE LENTILLES	PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS		POTAGE DE LEGUMES
MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE	CELERI VINAIGRETTE	CHOU BLANC REMOULADE		SALADE VERTE AUX CROUTONS
SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)				
BOULETTES AU SOJA TOMATE BASILIC	SAUTE DE BOEUF A LA MOUTARDE	SAUCISSE DE TOULOUSE		FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH
POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN	POISSON DU JOUR OU PLAT A BASE D'OEUF OU PLAT VEGETARIEN
QUICHE AU FROMAGE FEUILLETEE	POISSON MSC MEUNIÈRE	FILET DE LIEU MSC SAUCE ECHALOTE		PILONS DE POULET TEX MEX
ECRASE DE POMMES DE TERRE DU CHEF	GRATIN DE BROCOLIS	PANAIS RÔTI AU MIEL		POÊLÉE DE LÉGUMES D'HIVER
POTIMARRON RÔTI	PENNE	RIZ		SEMOUNLE
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 DE SAISON	FLAN CARAMEL	FRUIT DE SAISON		FRUIT DE SAISON
BANANE AU CHOCOLAT ET AMANDES	FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS		LIEGEOS CHOCOLAT
YAOURT AROMATISÉ	COMPOTE DE POIRES	FLAN PATISSIER		COMPOTE DE POMME

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 