

Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

**Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Collège**

lundi 01 septembre	mardi 02 septembre	mercredi 03 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre
BETTERAVE BIO VINAIGRETTE 	TOMATE VINAIGRETTE	PASTEQUE	CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE 	SALADE DE RIZ BIO, MAÏS ET POIVRONS 
MELON	CHIFFONNADE DE LAITUE	PATE DE CAMPAGNE & CORNICHONS	SALADE DE POIS CHICHES, OIGNONS ROUGES ET CORIANDRE	COURGETTE RAPEE REMOULADE
OEUF DUR MAYONNAISE	FRIAND AU FROMAGE	SALADE DE PERLES BIO MOZZARELLA BASILIC 	SALADE D'EPINARDS FRAIS ET TOMATES	SALADE DE BROCOLIS FETA
STEAK HACHÉ FR SAUCE BARBECUE 	MERGUEZ AU JUS ORIENTAL	PIZZA AUX FROMAGES 	POULET RÔTI AUX HERBES 	LASAGNES DE LÉGUMES
DOS DE COLIN MSC SAUCE CREME 	FILET DE MERLU MSC JUS AUX ÉPICES 	FILET DE HOKI MSC SAUCE CRÉOLE 	SAUMONETTE MSC RÔTIE SAUCE DIEPPOISE 	RAVIOLINI AU FROMAGE SAUCE TOMATE
POMMES GRENAILLES	LEGUMES COUSCOUS		FRITES	RIZ THAI
HARICOTS VERTS BIO A L'AIL 	SEMOULE HVE 	SALADE VERTE	CAROTTES LOCALES BRAISEES 	FENOUIL CONFIT
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
YAOURT AROMATISE	CORNET DE GLACE	CREME DESSERT	CLAFOUTI AUX FRUITS DU CHEF	LIÉGEOIS CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 
DONUT	COMPOTE POMME	PÂTISSERIE	SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS

Légende :

Produits Bio 

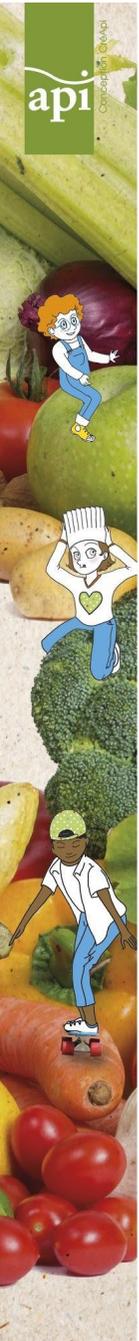
Produits Pêche durable 

Origine française 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	mercredi 10 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE	Repas végétarien	
TOMATE MOZZARELLA AU PESTO	MELON	RADIS BEURRE	PASTEQUE	TABOULE (SEMOULE HVE)
SALADE VERTE VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ BIO FAÇON NIÇOISE	TARTINE PIZZA AU CHORIZO	GASPACHO	CHAMPIGNONS A L'ESTRAGON
SAUTE DE POULET BBC AUX OLIVES	ROTI DE PORC FR AU JUS	HACHIS PARMENTIER (BOEUF FR) DU CHEF	SALADE DE POMME DE TERRE ET OEUF DUR	PAMPLEMOUSSE
COLIN MSC D'ALASKA EN CROUTE D'HERBES	OMELETTE AU FROMAGE	PARMENTIER DE POISSON DU CHEF	PASTA PARTY SAUCE AUX 3 FROMAGES	COLOMBO DE POISSON MSC
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	LENTILLES HVE	SALADE VERTE	CHILI DE PATATES DOUCES, HARICOTS ROUGES ET POIVRONS	ESCALOPE DE DINDE FR SAUCE MIEL MOUTARDE
SEMOULE BIO	GRATIN DE CHOUX FLEUR BIO	-	MACARONNIS BIO	COURGETTES SAUTÉES À L'AIL
1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	BROCOLIS AUX OIGNONS	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX HERBES
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	YAOURT AUX FRUITS	LIEGEOIS AU CHOCOLAT	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX
FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	GAUFRE	CREME DESSERT
POIRE AU CHOCOLAT	ILE FLOTTANTE	CAKE DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO
			COMPOTE POMME BANANE	SALADE DE FRUITS DU CHEF

Légende :



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

**Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Collège**

Repas végétarien

lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	mercredi 17 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
SALADE DE TOMATES VINAIGRETTE	MELON	COURGETTE RAPEE AUX RAISINS	SAUCISSON À L'AIL	CONCOMBRE BIO SAUCE FROMAGE BLANC CIBOULETTE
RADIS EMINCES A LA CREME DE MENTHE	HOUMOUSDU CHEF ET SES CROUTONS	SALADE DE HARICOTS BLANCS VINAIGRE XERES ET PERSIL	CAROTTES LOCALES A L'ORIENTALE	HARICOTS BEURRE AU PERSIL
BETTERAVES BIO A LA VINAIGRETTE	SALADE VERTE AU FROMAGE	GASPACHO DE CONCOMBRES BIO PETITS POIS ET POMMES	OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE RIZ BIO MAIS CIBOULETTE
ÉMINCÉ DE BOEUF FR SAUCE À LA THAÏLANDAISE	QUICHE AU BROCOLIS	RÔTI DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE	NUGGETS DE POULET (100% FILET) & KETCHUP DU CHEF	CARBONARA DE SAUMON
MARMITE DU PÊCHEUR (COLIN MSC)	FALAFEL SAUCE BLANCHE	FILET DE MERLU MSC SAUCE TARTARE	FILET DE COLIN MSC ET SON QUARTIER DE CITRON	BOULETTES A L'AGNEAU SAUCE CURRY
POÊLÉE DE LÉGUMES ASIATIQUES	HARICOTS VERTS BIO A L'AIL	SALADE VERTE	FRITES	PENNE BIO
RIZ BIO PILAF	MÉLANGE CÉRÉALES	CHOU-FLEUR BIO RÔTI	RATATOUILLE	AUBERGINE GRATINÉE
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
COUPE BANANE CHOCOLAT	CREME DESSERT	YAOURT LOCAL DE LA FERME DE SIGY	TARTE FINE A LA POMME	YAOURT AUX FRUITS
FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO
CORNET DE GLACE	COMPOTE DE PECHE	SALADE DE FRUITS DU CHEF	FROMAGE BLANC À LA CASSONADE	CREME DESSERT

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Origine française

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Collège

	Repas végétarien 				
	lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	mercredi 24 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
SALADE DE COQUILLETTE BIO SAUCE COCKTAIL 	MELON	CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE 	SALADE DE TOMATE AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE	TOAST AU CHEVRE	
COLESLAW	SALADE DE CHAMPIGNONS ET BRANCHES DE CELERI SAUCE FROMAGE BLANC	RILLETES DE SARDINES SUR TOAST	PASTEQUE	CHIFFONNADE DE BATAVIA AUX CROUTONS	
ROSETTE ET CORNICHONS	SALADE DE LENTILLES	SALADE DE RIZ AUX POIVRONS	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE	SALADE BAMAKO (HARICOTS BLANCS CUMIN AIL AVOCATS)	
OMELETTE AU FROMAGE	TAJINE POIS CHICHES, ABRICOTS SECS ET AMANDES TORRÉFIÉES	MOUSSAKA AU BOEUF FR DU CHEF 	GRATIN DE COQUILLETES AU JAMBON 	FILET DE MERLU MSC SAUCE AUX CREVETTES 	
SAUTE DE DINDE BBC CITRON ET GINGEMBRE 	SAUCISSE VÉGÉTALE AU BLÉ ET POIS	FILET DE COLIN MSC SAUCE NAPOLITAINE 	FILET DE LIEU MSC SAUCE NANTUA 	HAUT DE CUISSE DE POULET FR ROTIE AUX HERBES 	
PETITS POIS AU JUS	SEMOULE HVE 	SALADE VERTE	TORSADES BIO 	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	
MOUSSELINE DE PATATE DOUCE	LÉGUMES DU TAJINE	RIZ BIO CRÉOLE 	COURGETTES RÔTIES A L'AIL	ECRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF	
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	
LIEGEOIS VANILLE	YAOURT AROMATISÉ	PAIN PERDU CARAMÉLISÉ DU CHEF	BROWNIE	SALADE DE FRUITS	
FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	
GLACE À L'EAU	COMPOTE DE POMME BANANE	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	COMPOTE DE FRUITS	CREME DESSERT CHOCOLAT	

Légende :

Produits Bio 

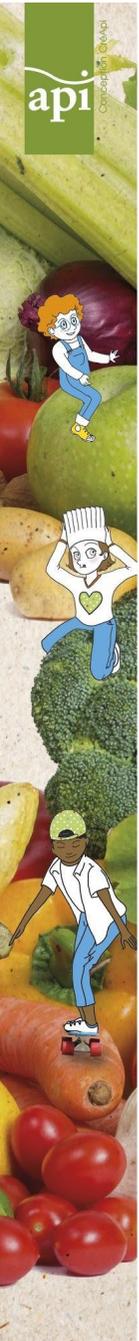
Produits Pêche durable 

Origine française 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



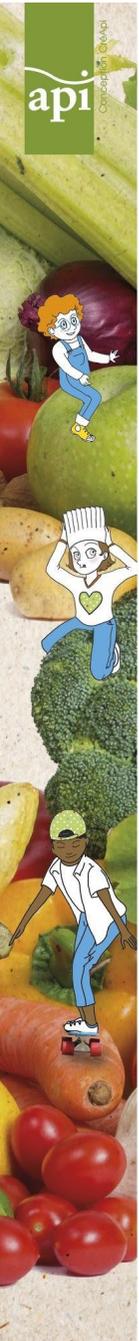
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Collège

lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	mercredi 01 octobre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
TOMATES VINAIGRETTE	TABOULÉ (SEMOULE HVE)	RILLETES ET CORNICHON	Repas végétarien	SALADE DE RIZ BIO AUX OLIVES
CHOU FLEUR BIO A L'ECHALOTE	SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS	SALADE DE BLÉ BIO ET MAÏS	CELERI AUX POMMES	CONCOMBRES BIO SAUCE BULGARE
WRAP AU THON ET CAROTTES	RADIS BEURRE	AUBERGINE GRILLÉE ET FETA	SALADE DE HARICOTS ROUGES ET MAÏS	EFFILOCHE D'ENDIVES VINAIGRETTES
SAUCISSE DE STRASBOURG	SAUTÉ DE POULET BBC TIKKA MASSALA	FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON	PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES	FILET DE LIEU MSC SAUCE AGRUME
BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE	OMELETTE NATURE	FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON	BOLOGNAISE EGRENE DE POIS BIO	STEAK HACHÉ FR SAUCE OIGNONS ROUGES
LENTILLES HVE	HARICOTS VERTS A L'ÉTUVÉS	SALADE VERTE	PENNE HVE	CHOU FLEUR BIO ROTI A L'AIL
CAROTTES LOCALES AUX OIGNONS	RIZ BIO PILAF	BLÉ PILAF	FRICASSÉ DE LÉGUMES	SEMOULE HVE
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
LIÉGEOIS VANILLE	COMPOTE DE FRUITS	GATEAU AU YAOURT DE LA CHEFFE	MUFFIN	MOUSSE AU CHOCOLAT
FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO
YAOURT AUX FRUITS LOCAL	BEIGNET	YAOURT AUX FRUITS	COMPOTE DE POMME DU CHEF	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

Légende :



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



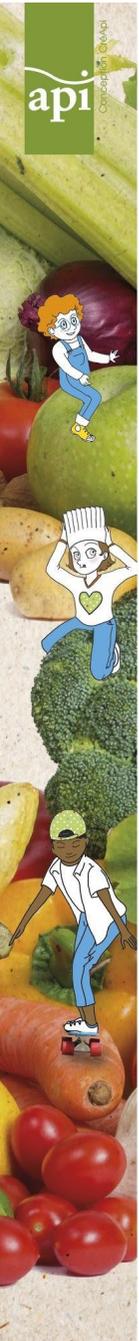
Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus
Self Déjeuner Collège

lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	mercredi 08 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre
RADIS ROSE ET BEURRE	SALADE DE COQUILLETTE BIO SAUCE COCKTAIL	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	Repas végétarien	
SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE	CAROTTES LOCALES RAPEES FACON MALTAISE	OEUF MIMOSA	TOMATE AU BASILIC VINAIGRETTE	
SALADE VERTE FROMAGERE	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL ET OIGNONS ROUGES	LENTILLES CORAIL FACON HOUMOUS	
PILON DE POULET TEXANE	SAUTE DE BOEUF BIO A LA TOMATE	BRUSCHETTA TOMATES ET MOZZARELLA	CHOU ROUGE BIO RÂPÉ AUX POMMES	
FILET DE HOKI MSC SAUCE CITRON	MOUSSAKA AU THON ET LEGUMES	BRUSHETTA JAMBON FR ET MOZZA	BURRITO VEGETARIEN GRATINE	
POLENTA	CAROTTES BIO CONFITES	SALADE VERTE	OEUFS BROUILLES	
TOMATES PROVENCALES	FRITES	-	POMMES DE TERRE AU FOUR	
1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	BROCOLIS A L'AIL	
COMPOTE DE POMME	SUNDAE	FROMAGE BLANC AU COULIS	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	
FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	1 LAITAGE ET 1 FROMAGE AU CHOIX	
LIEGEOIS VANILLE	YAOURT AUX FRUITS	CREME DESSERT	ECLAIR CHOCOLAT	
			FRUIT DE SAISON BIO	
			FRUIT DE SAISON BIO	
			SALADE DE FRUITS DU CHEF	
			FRUIT DE SAISON BIO	
			YAOURT AROMATISE	

Légende :



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Repas végétarien 				
lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	mercredi 15 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
SALADE VERTE AUX CROUTONS VINAIGRETTE	CAROTTES BIO RÂPÉES VINAIGRETTE 	SALADE MEXICAINE	BUTTERNUT RAPE AU FROMAGE BLANC	SALADE DE RIZ BIO MAIS CIBOULETTE 
FRIAND AU FROMAGE	RADIS ROSE & BEURRE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE 	OEUF DUR MAYONNAISE	GASPACHO
MACEDOINE DE LEGUMES VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	CELERI VINAIGRETTE	CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL	SALADE VERTE VINAIGRETTE
CHILI SIN CARNE POIS BIO 	AIGUILLETTE DE POULET FRA LA CREME DE CIBOULETTE 	CHEESEBURGER 	ESTOUFFADE DE BOEUF FR 	FILET DE COLIN MSC SAUCE ANETH 
BOULETTES DE BLÉ VÉGÉTALE FAÇON THAÏ SAUCE AIGRE DOUCE	OMELETTE AU CHEDDAR	FISH BURGER	FILET DE HOKI MSC AU CITRON 	CORDON BLEU
PATATE DOUCE	COEUR DE BLÉ BIO 	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	CAROTTES BRAISÉES	HARICOTS PLATS
PETITS POIS	POTIMARRON ROTI	BROCOLIS BIO 	SPAGHETTIS BIO 	RIZ
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
MARMELADE DE POMMES AU CAMEL	FLAN CAMEL	YAOURT AUX FRUITS	COOKIE	CREME DESSERT
FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 
YAOURT AROMATISÉ	BANANE A LA CREME ANGLAISE	MOUSSE AU CHOCOLAT	LIEGEOIS VANILLE	COMPOTE DE POMMES

Légende :



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.