



## Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

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

lundi 01 septembre	mardi 02 septembre	mercredi 03 septembre	jeudi 04 septembre	Repas de rentrée : vendredi 05 septembre	Repas végétarien 
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	
SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)				
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 DIEPOISE	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	
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	
YAOURT AROMATISE	DONUTS	CREME DESSERT	CLAFOUTI AUX FRUITS DU CHEF	LIÉGEOIS CHOCOLAT	
FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO				
POT DE GLACE	COMPOTE POMME	PÂTISSERIE	SALADE DE FRUITS DU CHEF	YAOURT AUX FRUITS	

Produits Bio

Produits Pêche durable

Origine française

Produits Labelisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 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 : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la plie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	mercredi 10 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS  TOMATE MOZZARELLA AU PESTO  SALADE Verte VINAIGRETTE  SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	CONCOMBRES BIO VINAIGRETTE  MELON  SALADE DE RIZ BIO FAÇON NIÇOISE  SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE  RADIS BEURRE  TARTINE PIZZA AU CHORIZO  SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	PASTEQUE  GASPACHO  SALADE DE POMME DE TERRE ET OEUFS DUR  SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	TABOULE (SEMOULE HVE)  CHAMPIGNONS A L'ESTRAGON  PAMPLEMOUSSE  SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)
SAUTE DE POULET BBC AUX OLIVES  COLIN MSC D'ALASKA EN CROUTE D'HERBES  HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  SEMOULE BIO  2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX	ROTI DE PORC FR AU JUS  OMELETTE AU FROMAGE  LENTILLES HVE  GRATIN DE CHOUX FLEUR BIO  2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX	HACHIS PARMENTIER (BOEUF FR) DU CHEF  PARMENTIER DE POISSON DU CHEF  SALADE VERTE  -	PASTA PARTY SAUCE AUX 3 FROMAGES  CHILI DE PATATES DOUCES, HARICOTS ROUGES ET POIVRONS  MACARONNIS BIO  BROCOLIS AUX OIGNONS  2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX	COLOMBO DE POISSON MSC  ESCALOPE DE DINDE FR SAUCE MIEL MOUTARDE  COURGETTES SAUTÉES À L'AIL  ECRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX HERBES  2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE  FRUIT DE SAISON BIO  POIRE AU CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS  FRUIT DE SAISON BIO  ILE FLOTTANTE	LIEGEOS AU CHOCOLAT  FRUIT DE SAISON BIO  CAKE DU CHEF	GAUFRE  FRUIT DE SAISON BIO  COMPOTE POMME BANANE	CREME DESSERT  FRUIT DE SAISON BIO  SALADE DE FRUITS DU CHEF

Produits Bio

Produits Pêche durable

Origine française

Produits Labelisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

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

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	HOUMOUS DU 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
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)
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
POËLÉE 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
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
COUPE BANANE CHOCOLAT	CREMÉE 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	CREMÉE DESSERT

Produits Bio

Produits Pêche durable

Origine française

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Produits Labelisés

Produit Local



## Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 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 : 47181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

Repas végétarien				
lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	mercredi 24 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
SALADE DE COQUILLETT 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	RILLETTES 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)
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	TAJINE POIS CHICHES, ABRICOTS SECS ET AMANDES TORRÉFIÉES	MOUSSAKA AU BOEUF FR DU CHEF	GRATIN DE COQUILLETTES 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 ROTIÉ AUX HERBES
PETITS POIS AU JUS	SEMOUTE HVE	SALADE VERTE	TORSADES BIO	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
MOUSSELLINE DE PATATE DOUCE	LÉGUMES DU TAJINE	RIZ BIO CRÉOLE	COURGETTES RÔTIÉS A L'AIL	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE DU CHEF
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
LIEGEOS 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

Produits Bio

Produits Pêche durable

Origine française

Produits Labelisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 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 : 47181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la plie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

				Repas végétarien	
				jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
lundi 29 septembre		mardi 30 septembre		mercredi 01 octobre	
TOMATES VINAIGRETTE		TABOULÉ (SEMOULE HVE)		RILLETTES ET CORNICHON	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE
CHOU FLEUR BIO A L'ECHALOTE		SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS		SALADE DE BLÉ BIO ET MAÏS	CELERI AUX POMMES
WRAP AU THON ET CAROTTES		RADIS BEURRE		AUBERGINE GRILLÉE ET FETA	SALADE DE HARICOTS ROUGES ET MAÏS
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 STRASBOURG		SAUTÉ DE POULET BBC TIKKA MASSALA		QUICHE POTIMARRON FROMAGE	PASTASOTTO DE COURGETTES ET FROMAGE AIL ET FINES HERBES
BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE		OMELETTE NATURE		FILET DE COLIN MSC SAUCE ESTRAGON	FILET DE LIEU MSC SAUCE AGRUME
LENTILLES HVE		HARICOTS VERTS A L'ÉTUVÉS		SALADE VERTE	BOLOGNAISE EGRENÉE DE POIS BIO
CAROTTES LOCALES AUX OIGNONS		RIZ BIO PILAF		BLÉ PILAF	STEAK HACHÉ FR SAUCE OIGNONS ROUGES
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
LIÉGEois VANILLE		COMPOTE DE FRUITS		GATEAU AU YAOURT DE LA CHEFFE	MUFFIN
FRUIT DE SAISON BIO		FRUIT DE SAISON BIO		FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO
YAOURT AUX FRUITS LOCAL		BEIGNET		YAOURT AUX FRUITS	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE
Produits Bio		Produits Pêche durable		Origine française	Produits Labelisés
Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.					

Produits Bio

Produits Pêche durable

Origine française

Produits Labelisés

Produit Local



## Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 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 : 477181010. Direction régionale : 165 Avenue du bois de la pie - Bat C - BP 53109 - 95700 ROISSY EN FRANCE

lundi 06 octobre		mardi 07 octobre		mercredi 08 octobre		jeudi 09 octobre		vendredi 10 octobre	
RADIS ROSE ET BEURRE	SALADE DE COQUILLETT BIO SAUCE COCKTAIL	CAROTTES LOCALES RAPEES FACON MALTAISE	CONCOMBRE BIO VINAIGRETTE	OEUF MIMOSA	SALADE DE POMMES DE TERRE PERSIL ET OIGNONS ROUGES	TOMATE AU BASILIC VINAIGRETTE	LENTILLES CORAIL FACON HOUMOS	QUINOA FACON TABOULE LIBANAIS	CÉLERİ RÉMOULADE
SALADE DE LENTILLES VINAIGRETTE	SALADE DE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE A L'ECHALOTE	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALADE DE MACHE VINAIGRETTE À LA CAROTTE	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)	SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)			
PILON DE POULET TEXANE	SAUTE DE BOEUF BIO A LA TOMATE	MOUSSAKA AU THON ET LEGUMES	BRUSCHETTA TOMATES ET MOZZARELLA	BRUSHETTA JAMBON FR ET MOZZA	-	BURRITO VEGETARIEN GRATINE	OEUFS BROUILLES	POISSON MEUNIERE	ESCALOPE DE DINDE FR SAUCE CREME
FILET DE HOKI MSC SAUCE CITRON	CAROTTES BIO CONFITES	Frites	SALADE VERTE	-	POMMES DE TERRE AU FOUR	BROCOLIS A L'AIL	POMMES DE TERRE AU FOUR	GRATIN EPINARDS	GRATIN EPINARDS
POLENTA	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	ECLAIR CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX
TOMATES PROVENCALES	SUNDAE	FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC AU COULIS	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE FRUITS DU CHEF	FRUIT DE SAISON BIO
2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX	YAOURT AUX FRUITS	CREME DESSERT	COMPOTE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	COMPOTE DE FRUITS	YAOURT AROMATISE	YAOURT AROMATISE

Produits Bio

Produits Pêche durable

Origine française

Produits Labelisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



## Menus SEPTEMBRE OCTOBRE 2025

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus  
Self Déjeuner Prepa/lycée

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	
SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)		SALAD'BAR (2 crudités & 1 salade composée)				
CHILI SIN CARNE POIS BIO	AIGUILLETTE DE POULET FR A 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	SPAGHETTI BIO	RIZ		
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	2 FROMAGES AOP ET 2 LAITAGES AU CHOIX	
MARMELADE DE POMMES AU CARAMEL	FLAN CARAMEL	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	FRUIT DE SAISON BIO	
YAOURT AROMATISÉ	BANANE A LA CREME ANGLAISE	MOUSSE AU CHOCOLAT	LIEGEOS VANILLE	COMPOTE DE POMMES		

Produits Bio

Produits Pêche durable

Origine française

Produits Labelisés

Produit Local