
















Menus JANVIER FEVRIER 2024

Ensemble Scolaire Saint Michel de Picpus

Self Déjeuner Adultes/Prépa/Lycée

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 05 février	mardi 06 février	mercredi 07 février	jeudi 08 février	vendredi 09 février
VELOUTE DE POTIRON	SALADE CROQUANTE DE QUINOA ET LEGUMES	SALADE DE POMME DE TERRE FACON GRAND-MERE (OIGNON ROUGE, PERSIL)	CELERI AU CURRY	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE
CHOU FLEUR A L'ECHALOTE	COLESLAW	CERVELAS VINAIGRETTE	VELOUTÉ DU CHEF	FEUILLETE AU FROMAGE
TABOULE D'HIVER	POIREAUX VINAIGRETTE	1/2 POMELO	RILLETES DE POISSON	SALADE DE POIS CHICHES
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)
 CUISSÉ DE POULET	 BOURGUIGNON	 QUICHE AU POULET	 LASAGNES CHEVRE EPINARDS	 FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINÉ
 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
STEAK HACHE GRILLE	BROCHETTE DE POULET	ANDOUILLETTE	CURRY DE VOLAILLE MADRAS	ROTI DE PORC CREME D'AIL
COQUILLETTE	CAROTTES AUX OIGNONS	ENDIVE BRAISÉ	-	PURÉE DE POMMES DE TERRE
EMBEURRÉ DE CHOU FRISÉ	RIZ PILAF	BOULGOUR	PETITS POIS AUX OIGNONS	CHOUX DE BRUXELLES 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	CREME DESSERT CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AU FRUITS DU CHEF	BANANE AU CARAMEL
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON
YAOURT AROMATISE	TARTE FINE AUX POMMES	MERINGUE A LA CRÈME PATISSIERE	COMPOTE DE POMME	FROMAGE BLANC A LA CONFITURE

 Produits Bio

 Produits Pêche durable

 Produits Labellisés

 Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

