



Que mange t'on à la cantine scolaire de Saint Michel Chef Chef ?

Sous réserve de modifications pour des impératifs techniques ou des problèmes d'approvisionnement

SEMAINE 6 AU 10 OCTOBRE 2025 (S6)

LUNDI 6	MARDI 7	MERCREDI 8	JEUDI 9	VENDREDI 10
<p>Saucisson sec</p> <p>Emincé de porc Sauce caramel</p> <p>Riz BIO pilaf</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Fruit BIO de saison</p> <p>Allergènes : lactose</p>	<p>Taboulé à la menthe</p> <p>Parmentier aux lentilles BIO</p> <p>Salade verte BIO</p> <p>Flan pâtissier</p> <p>Allergènes : gluten / lactose / fruits à coque / œufs / arachides / moutarde / céréales</p>	<p>Céleri râpé à la vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pommes de terre BIO sautées</p> <p>Fromage blanc BIO aux fruits</p> <p>Allergènes : céleri / moutarde / œufs / gluten / lactose</p>	<p>Potage de légumes</p> <p>Filet de poisson A la provençale</p> <p>Semoule BIO / Epinards</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Fruit BIO de saison</p> <p>Allergènes : poisson / gluten / lactose</p>	<p>Salade de tomates à la vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf Sauce bourguignon</p> <p>Pennes BIO</p> <p>Entremet BIO caramel</p> <p>Allergènes : moutarde / sulfites / lactose / gluten</p>
Chaque jour nous proposons de la salade verte.				
GOUTER				
<p>Jus de fruit</p> <p>Gâteau</p> <p>Laitage BIO</p>	<p>Lait / chocolat</p> <p>Pain au lait</p> <p>Confiture</p>	<p>Fruits</p> <p>Gâteau</p> <p>Laitage BIO</p>	<p>Jus de fruit</p> <p>Pain</p> <p>Confiture / beurre ½ sel</p>	<p>Sirop de fruits</p> <p>Brioche</p> <p>Bâton de chocolat / Confiture</p>

Les menus peuvent être modifiés suite à des problèmes d'approvisionnement.

Produit issu de l'agriculture biologique
Produit issu de la démarche Bleu Blanc Cœur
Produit issu de la pêche durable
Produit d'indication géographique protégée



Produit issus du Label Rouge
Produit issus du label Haute Valeur Environnement HVE
Produit d'appellation contrôlée



Produit d'appellation d'origine protégée