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 13 AU 17 OCTOBRE 2025 (S7)

LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
Rillette de thon Parmentier de bœuf à la patate douce Salade verte BIO Fromage à la coupe Fruit BIO de saison Allergènes : poisson / lactose / moutarde / sulfites	Salade de radis / maïs Haut de cuisse de poulet rôti Poêlée de légumes de saison Mousse au chocolat Allergènes : gluten / lactose/ fruits à coques / oeuf	Œuf dur sauce mayonnaise Sauté de veau Sauce aux agrumes Purée de pommes de terre et carottes BIO Fromage à la coupe Fruits de saison BIO Allergènes : œufs / lactose	Potage de légumes Chili sin carné Riz BIO Semoule au lait BIO à la vanille Allergènes : lactose / gluten / sulfites	Salade de tomates à la vinaigrette Filet de poisson Sauce au curry Pennes BIO Fromage à la coupe Compote de pomme BIO Allergènes : moutarde / poisson / lactose / gluten
Chaque jour nous proposons de la salade verte.				
GOUTER				
Jus de fruit Gâteau Laitage BIO	Lait / chocolat Pain au lait Confiture	Fruits Gâteau Laitage BIO	Jus de fruit Pain Confiture / beurre ½ sel	Sirop de fruits Brioche Bâton de chocolat / Confiture

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 issus du Label Rouge
Produit issus du label Haute Valeur Environnement HVE

Produit d’indication géographique protégée
Produit d’appellation d’origine protégée

Produit d’appellation contrôlée