



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 20 AU 24 OCTOBRE 2025 (S8)

LUNDI 20	MARDI 21	MERCREDI 22	JEUDI 23	VENDREDI 24
Salade de betteraves BIO	Salade de concombre à la crème	Carottes râpées à la vinaigrette	Potage de légumes	Macédoine de légumes mayonnaise
Brandade de poisson	Brin de veau	Jambon à griller	Filet de poisson	Spaghettis BIO
Salade verte BIO	Sauce forestière	Purée de potiron	Sauce à la provençale	Sauce tomates aux légumes
Fromage à la coupe	Coquillettes BIO	Fromage à la coupe	Riz BIO aux petits légumes	Emmental rapé
Fruit BIO de saison	Yaourt BIO aux fruits	Fruits BIO de saison	Entremet BIO à la vanille	Crème dessert BIO chocolat
Allergènes : moutarde / poisson / lactose / sulfites	Allergènes : lactose / gluten	Allergènes : moutarde / lactose	Allergènes : lactose / poisson / céleri	Allergènes : œuf / gluten / lactose
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 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