



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 27 AU 31 OCTOBRE 2025 (S1)

LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
Potage de potiron	Radis	Concombre à la vinaigrette	Carottes râpées à la vinaigrette	Pâté de campagne
Filet de merlu meunière Quartier de citron	Escalope de dinde Sauce crème	Omelette au fromage	Pizza aux légumes	Filet de poisson Sauce miel moutarde
Riz BIO	Pommes de terre BIO sautées	Salade verte	Salade verte	Pennes BIO
Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Crème dessert BIO vanille	Compote de pommes BIO
Fruit BIO de saison	Flan pâtissier	Fruit BIO de saison	Allergènes : moutarde / gluten / fruits à coque / lactose	Allergènes : œuf / moutarde / poisson / lactose / gluten / céleri
Allergènes : lactose / poisson / gluten	Allergènes : lactose / fruits à coques / œuf / gluten / arachide / sulfites	Allergènes : moutarde / œuf / 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 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