



Que mange ton à la cantine scolaire de Saint Michel Chef Chef ?

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

SEMAINE DU 23 AU 27 FEVRIER 2026 (S2)

| LUNDI 23 | MARDI 24 | MERCREDI 25 | JEUDI 26 | VENDREDI 27 |
|---|---|-------------------------------------|---|---|
| Potage de légumes | Mousse de canard | Salade verte / maïs/croûtons | Œuf dur mimosa | Pique-Nique |
| Omelette au fromage | Emincé de dinde Sauce aigre douce | Boulettes de bœuf Sauce tomate | Filet de poisson meunière Sauce beurre blanc | |
| Salade verte | Salsifis | Polenta au fromage | Pommes de terre BIO vapeurs | |
| Fromage à la coupe | Tarte aux fruits | Fromage à la coupe | Yaourt BIO sucré | |
| Fruit de saison | Allergènes : œuf/ lactose/gluten/fruits à coques | Fruit de saison | Allergènes : gluten/poisson/lactose/œuf | |
| Allergènes : œuf/lactose/gluten/moutarde | Allergènes : gluten/ moutarde/sulfites/lactose/œuf | | | |
| Chaque jour nous proposons de la salade verte. | | | | |
| GOUTER | | | | |
| Fruit Gateau Marbré au chocolat Yaourt BIO sucré | Jus de fruit Pain au lait / confiture Lait / chocolat | Fruit Gateau Compote de pomme | Jus de fruit Pain / beurre ½ sel Fromage | Fruit Gateau Crème dessert chocolat |

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