



# 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 DU 2 AU 6 MARS 2026 (S3)**

LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5	VENDREDI 6
Rillette de thon  Carbonara  Coquillettes BIO  Fromage à la coupe  Fruit de saison  Allergènes : poisson / lactose / sulfites /gluten	Taboulé BIO à la menthe  Dahl de lentilles BIO  Riz BIO  Eclair au chocolat  Allergènes : lactose / sulfites /gluten / œuf / fruits à coque / arachide	Salade de riz BIO au thon  Sauté de veau Sauce marengo  Poêlée de légumes de saison  Fromage à la coupe  Fruit de saison  Allergènes : lactose / sulfites /poisson / moutarde	Salade verte / croutons/ maïs  Emincé de dinde Sauce blanquette  Purée de carottes et de pomme de terre BIO  Fromage blanc BIO sucré  Allergènes : lactose / sulfites / gluten / moutarde	Carottes rapées BIO  Filet de poisson Sauce armoricaine  Duo de céréales gourmandes BIO (blé et sarrasin)  Fromage à la coupe  Compote de pomme BIO  Allergènes : lactose / sulfites / poisson / gluten / crustacé
Chaque jour nous proposons de la salade verte.				
GOUTER				
Fruit Gateau Marbré au chocolat Yaourt BIO sucré	Jus de fruit Pain au lait / confiture Chocolat Lait BIO	Fruit Gateau Compote de pomme BIO	Jus de fruit Pain / beurre ½ sel Fromage à la coupe	Fruit Gateau Crème dessert BIO

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