



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
Rillettes 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 / croustons / 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