



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 9 AU 13 MARS 2026 (S4)

LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
Salade de betteraves BIO Tartiflette végétarienne Salade verte BIO Fromage à la coupe Fruit de saison Allergènes : lactose / sulfites /moutarde	Salade coleslaw Emincé de porc Sauce au curry Sémoule BIO Fromage à la coupe Roulé biscuit crème pâtissière Allergènes : lactose / sulfites /moutarde/ oeuf / gluten / fruit à coque	Salade de pâtes BIO au pesto Brin de veau Sauce forestière Poêlée de carottes BIO Fromage à la coupe Fruit de saison Allergènes : lactose / sulfites /moutarde/ gluten /	Mousse de canard Filet de poisson Sauce au citron Riz BIO aux petits légumes Crème dessert BIO au chocolat Allergènes : lactose / sulfites /poisson/ gluten	Salade de radis / maïs Sauté de bœuf Sauce Colombo Frites Fromage à la coupe Poires au sirop Allergènes : moutarde / gluten / lactose
Chaque jour nous proposons de la salade verte.				

GOUTER

Fruit Gateau Quatre Quart Fromage blanc BIO aux fruits	Jus de fruit Brioche / confiture Lait BIO	Fruit Gateau Crème dessert BIO	Jus de fruit Pain Fromage à tartiner	Fruit Gateau Compote de pomme 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 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