



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 9 AU 13 MARS 2026 (S4)

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