



# 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 16 AU 20 MARS 2026 (S5)**

LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
Macédoine de légumes sauce mayonnaise	Rillettes de thon	Salade verte / maïs/cœur de palmier	Carottes râpées / dés de fromage	Feuilleté au fromage
Omelette au fromage	Jambon à griller Sauce moutarde	Boulette de bœuf Sauce provençale	Haut de cuisse de poulet	Filet de poisson Sauce beurre blanc
Salade verte	Purée de panais	Semoule BIO	Riz BIO façon Paëlla	Gratin de chou-fleur
Fromage à la coupe	Fromage à la coupe	Entremet vanille BIO	Glace	Fromage à la coupe
Fruit de saison	Crumble aux pommes	Allergènes : gluten/ lactose / moutarde	Allergènes : lactose/gluten/fruits à coques	Compote de pomme BIO
Allergènes : œuf /lactose/moutarde	Allergènes : poisson/ lactose/moutarde/gluten/sulfites			Allergènes : lactose/gluten/poisson/sulfites
Chaque jour nous proposons de la salade verte.				
GOUTER				
Fruit Gâteau Marbré au chocolat Yaourt BIO sucré	Jus de fruit Pain au lait / confiture Chocolat Lait BIO	Fruit Gâteau Compote de pomme BIO	Jus de fruit Pain / beurre ½ sel Fromage à la coupe	Fruit Gâteau 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 d'indication géographique protégée  
Produit d'appellation d'origine protégée



Produit issu du Label Rouge  
Produit issu du label Haute Valeur Environnement HVE  
Produit d'appellation contrôlée

