



# 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 23 AU 27 MARS 2026 (S6)**

LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
Crêpe au fromage	Œuf dur	Radis	Salade de betteraves BIO	Salade verte / dés de gouda /maïs / croutons
Emincé de dinde	Sauce mayonnaise végété	Cordon bleu	Filet de poisson meunière	Hachis parmentier au bœuf
Sauce aigre douce	Spaghettis BIO à la Napolitaine	Purée de pomme de terre BIO	Quartier de citron	
Lentilles BIO	Emmental râpé	Yaourt BIO aux fruits	Patate douce braisée au paprika	Salade verte
Fromage à la coupe	Gateau basque	Allergènes : gluten/ lactose	Fromage à la coupe	Fromage blanc BIO aux fruits
Fruit de saison	Allergènes : œuf/ gluten/lactose/fruits à coques/arachide		Fruit de saison	Allergènes : lactose/ gluten/ sulfites/ moutarde
Allergènes : gluten/ lactose/moutarde/ sulfites			Allergènes : poisson/ gluten/ lactose	
Chaque jour nous proposons de la salade verte.				
GOUTER				
Fruit	Fruit	Fruit	Jus de fruit	Fruit
Gateau	Viennoiserie	Gateau	Pain	Gateau
Yaourt sucré BIO	Lait BIO	Riz au lait BIO	Beurre ½ sel	Salade de fruits au sirop
			Fromage à la coupe	

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

