



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 23 AU 27 MARS 2026 (S6)

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

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 d'indication géographique protégée

Produit issus du label Haute Valeur Environnement HVE

Produit d'appellation d'origine protégée

Produit d'appellation contrôlée

