



















# 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

**(5) SEMAINE DU 13 AU 17 MAI 2024**

LUNDI 13	MARDI 14	MERCREDI 15	JEUDI 16	VENDREDI 17
 Salade de betteraves Pané végétal Purée de PDT  Fromage à la coupe Fruits de saison	 Rilette de saumon   Emincé de dinde Sauce provençale  Coquillettes  Fromage à la coupe Eclair à la vanille	 Carottes râpées  Sauté de veau  Sauce citron  Riz  Fromage blanc aux fruits 	 Feuilleté au fromage  Boulettes de bœuf Sauce tomate  Haricots blancs  Fruits de saison	Saucisson sec cornichons  Filet de poisson  Sauce beurre blanc  Brocolis  Fromage à la coupe Compote de pomme 
<b>GOUTER</b>				
Fruits Gâteau Entremet chocolat 	Jus de fruits Gâteau Riz au lait 	Fruits Pain Beurre/bâton de chocolat/confiture	Jus de fruit Gâteau Vanille liégeois	Jus de fruit Gâteau Yaourt sucré

Chaque jour nous proposons de la salade verte. Nos fromages à la coupe sont issus de l'agriculture biologique ou labellisé.



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit d'appellation d'origine protégée



Produit issu de la démarche Bleu Blanc Cœur



Produit d'indication géographique protégée



Produit d'appellation contrôlée



M.S.C pêche durable



Produit label rouge



Plat préparé par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés

H.V.E. haute valeur environnement

