




















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

(7) SEMAINE DU 27 AU 31 MAI 2024

LUNDI 27	MARDI 28	MERCREDI 29	JEUDI 30	VENDREDI 31
Toast de mousse de canard Hachis parmentier 🍳 Fromage à la coupe Fruits de saison	 Carottes râpées Emincé de porc  Sauce forestière Tortis  Brownie aux chocolats 🍳	 Salade de riz niçoise  Omelette au fromage   Haricots beurres Fromage blanc coulis de fruits rouges 	Macédoine de légumes  Mayonnaise végétale Palet végétal Sauce ketchup 🍳 Frites Crème dessert caramel 	 Salade de concombre Filet de poisson  Sauce au curry Purée de courgettes Fromage à la coupe Compote de pommes 
GOUTER				
Jus de fruits Pain Bâton de chocolat / beurre	Jus de fruit Gâteau Crème dessert chocolat 	Jus de fruits Pain au lait Semoule au lait 	Jus de fruit Brioche Bâton de chocolat  Lait 	Jus de fruit Gâteau Liégeois vanille

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

