























# 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



**(8) SEMAINE DU 3 AU 7 JUIN 2024**

LUNDI 3	MARDI 4	MERCREDI 5	JEUDI 6	VENDREDI 7
Salade de betteraves 	Salade de tomates 	Salade de PDT 	 Taboulé à la menthe	 Carottes râpées
Haut de cuisse de poulet rôti 	 Chili con carné	Saucisse de volaille	 Emincé de dinde	Bolognaise végétale 
Haricots blancs 	Riz 	 Lentilles vertes	Sauce provençale 	 Pennes
Fromage à la coupe		Fromage à la coupe	Semoule 	Fromage à la coupe
Fruits de saison 	Ile flottante	Fruits de saison 	 Fromage blanc aux fruits	 Compote de pomme
<b>GOUTER</b>				
Fruits Gâteau Fromage blanc aux fruits mixé 	Jus de fruit Brioche Confiture / bâton de chocolat	Compote de pomme bio Gâteau Lait bio	Jus de fruit Pain Beurre / fromage	Jus de fruits Gâteau Fromage blanc aux fruits

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

