
















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

(2) SEMAINE DU 17 AU 21 JUIN 2024

LUNDI 17	MARDI 18	MERCREDI 19	JEUDI 20	VENDREDI 21
 Salade de riz Boulette de boeuf Purée de carotte  Fromage à la coupe Fruits de saison	 Rilette de thon  Carbonara Spaghettis  Emmental rapé Biscuit entremet au caramel	 Carottes râpées Escalope de dinde  Sauce au curry Pommes noisettes Fromage blanc aux fruits 	Salade de haricots verts Parmentier de poisson Salade verte  Fromage à la coupe Fruits de saison	 Taboulé à la menthe Chili sin carné Riz  Yaourt aux fruits mixés 
GOUTER				
Fruits Viennoiserie Lait bio	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

