




















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

(3) SEMAINE DU 24 AU 28 JUIN 2024

LUNDI 24	MARDI 25	MERCREDI 26	JEUDI 27	VENDREDI 28
Toast de mousse de canard Jambon à griller Sauce ketchup  Frites Fromage à la coupe Fruits de saison 	Salade de PDT et œuf dur  Lasagne végétale  Salade verte  Fromage à la coupe Tarte aux pommes	Rillette de thon  Brin de veau Sauce moutarde Ratatouille  Fromage à la coupe Glace	Salade de betteraves  Emincé de porc Sauce forestière  PDT vapeurs  Fruits de saison 	Salade de tomates  Filet de poisson meunière Citron en quartier  Pommes de terre  Fromage à la coupe Crème dessert vanille 
GOUTER				
Fruits Gâteau Fromage blanc aux fruits mixés 	Jus de fruit Gâteau Petits suisses aux fruits	Jus de fruits Gâteau Compote de pommes 	Jus de fruit Pain Beurre/vache qui rit ou fromage	Jus de fruit Gâteau Yaourt aromatisé

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 environnementale

