

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel  
Du 12/01/2026 au 16/01/2026

Menu



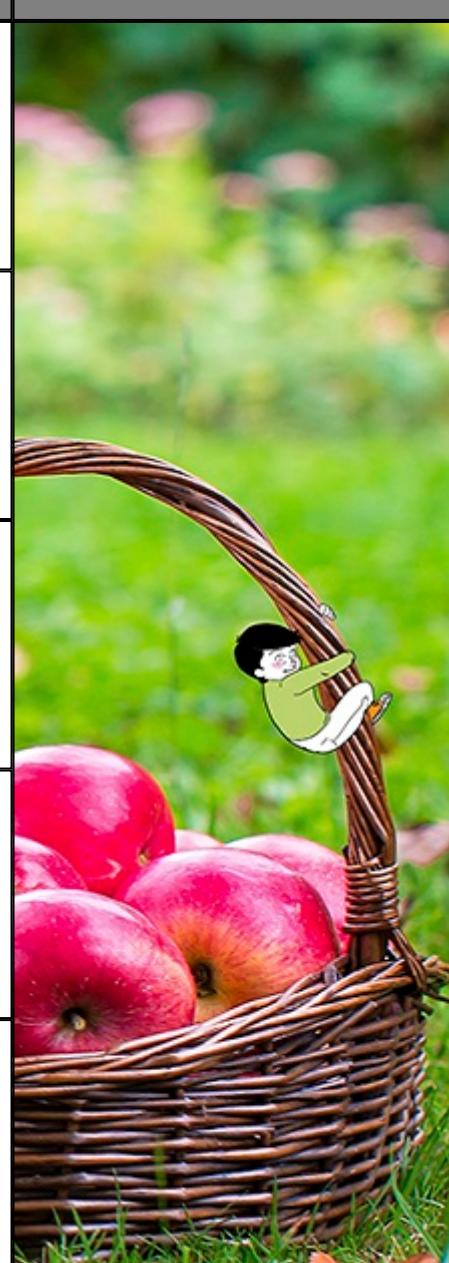
	Lundi	<p>Salade iceberg - Vinaigrette Croziflette au fromage (crozets BIO) Suisse sucré <b>Orange Bio</b> <small>Bio</small></p>
	Mardi	<p>Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette Filet de saumon MSC <small>Ω</small> - Sauce à l'oseille Chou fleur CE2 persillé <small>Ω</small> Saint Nectaire AOP <small>Ω</small> Mousse au chocolat au lait</p>
	Mercredi	<p>Potage de légumes verts (concentré) Sauté de dinde FR <small>🇫🇷</small> - Sauce paprika /Boulettes panées de blé façon thaï <b>Semoule Bio</b> <small>Bio</small> Pont l'Evêque AOP <small>Ω</small> Galette des rois</p>
	Jeudi	<p>Chou blanc râpé - Vinaigrette au sésame Bolognaise de boeuf <small>🇫🇷</small> <small>ⓧ</small> /Bolognaise au thon <b>Fusilli Bio</b> <small>Bio</small> <b>Emmental Bio</b> râpé <small>Bio</small> Compote fraîche <b>pomme Bio</b> mangue <small>Bio</small> <small>ⓧ</small></p>
	Vendredi	<p>Cake du chef emmental et mimolette <small>ⓧ</small> Rôti de porc issu de porc Label Rouge <small>Ω</small> <small>🇫🇷</small> - Sauce au jus /Omelette nature Épinards à la Béchamel Yaourt HVE GAEC La Belle étoile <small>ⓧ</small> Galette des rois</p>



**Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements**  
**Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous pour l'origine des viandes.**

**CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel**  
**Du 12/01/2026 au 16/01/2026**

		Goûters		
		Lundi	Compote pomme Galettes bretonnes	
		Mardi	Barre bretonne Compote pomme	
		Mercredi	Compote pomme Speculoos	
		Jeudi	Fruit de saison Yaourt nature	
		Vendredi	Pain Barre de chocolat	



*Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction des approvisionnements  
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous pour l'origine des viandes.*