

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

Menu



Lundi

Salade iceberg - Vinaigrette  
 Croziflette au fromage (crozets BIO)  
 Suisse sucré  
**Orange Bio**

Mardi

Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette  
 Filet de saumon MSC - Sauce à l'oseille  
 Chou fleur CE2 persillé  
 Saint Nectaire AOP  
 Mousse au chocolat au lait

Mercredi

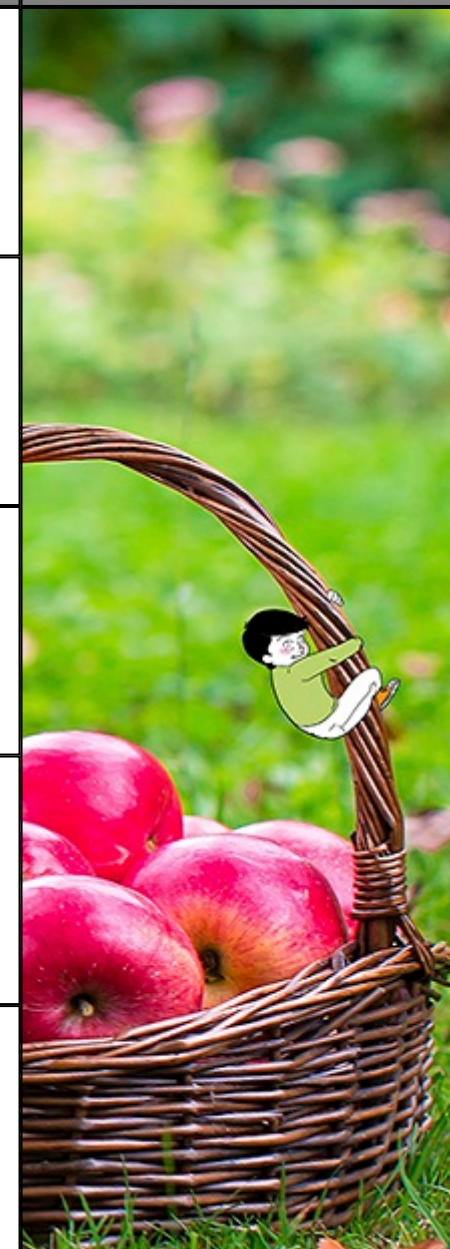
Potage de légumes verts (concentré)  
 Sauté de dinde FR - Sauce paprika  
 /Boulettes panées de blé façon thaï  
**Semoule Bio**  
 Pont l'Evêque AOP  
 Galette des rois

Jeudi

Chou blanc râpé - Vinaigrette au sésame  
 Bolognaise de boeuf - Sauce au thon  
 /Bolognaise au thon  
**Fusilli Bio**  
**Emmental Bio** râpé  
 Compote fraîche **pomme Bio** mangue

Vendredi

Cake du chef emmental et mimolette  
 Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce au jus  
 /Omelette nature  
 Épinards à la Béchamel  
 Yaourt HVE GAEC La Belle étoile  
 Galette des rois



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

Goûters



Lundi

Compote pomme  
Gallettes bretonnes

Mardi

Barre bretonne  
Compote pomme

Mercredi

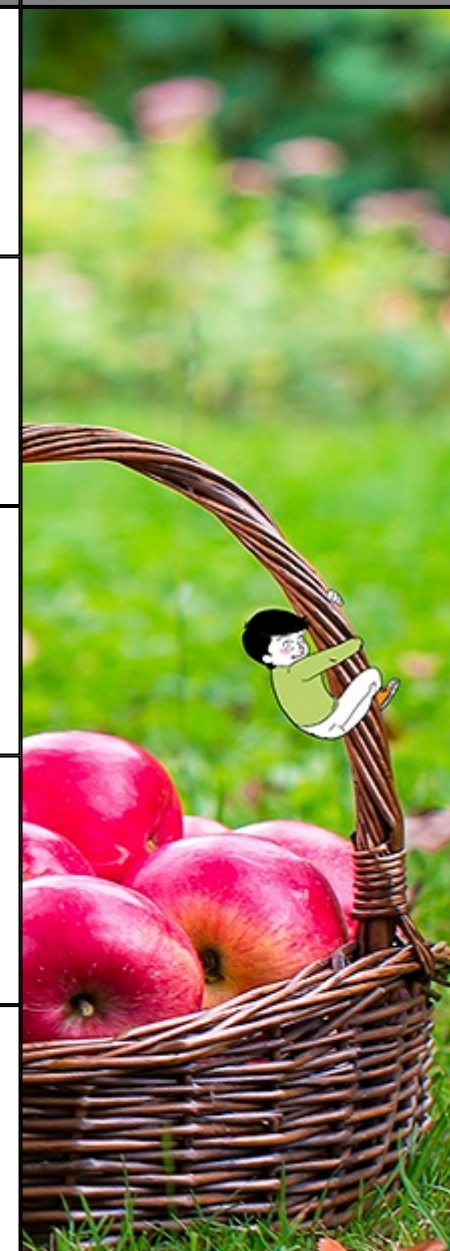
Compote pomme  
Speculoos

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.*