

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel  
Du 13/04/2026 au 17/04/2026

Menu

api

Lundi

**Betteraves Bio** - Vinaigrette à l'échalote  
Cordon bleu de dinde FR  
/Cordon végétal  
Printanière de légumes  
Cantal AOP  
Liégeois chocolat

Mardi

Mélange de **carottes et chou râpé (régional)** - Sauce mayonnaise  
Filet de colin d'Alaska MSC - Sauce Paprika  
Riz de Camargue IGP pilaf  
Suisse sucré  
Éclair au chocolat

Mercredi

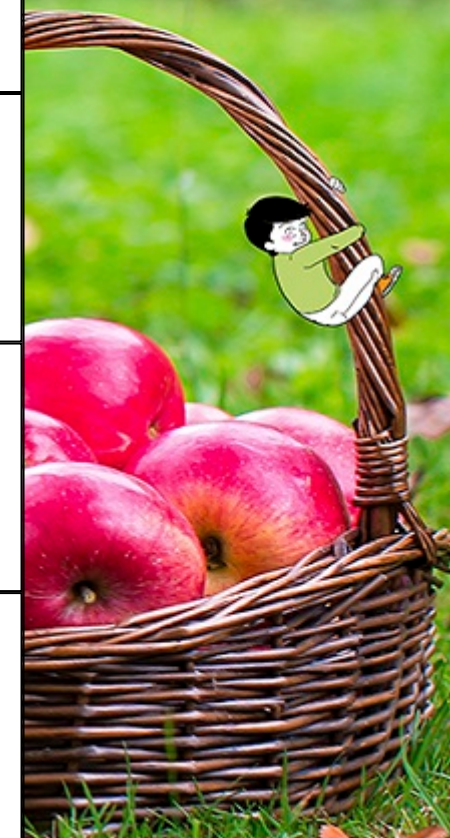
Salade verte - Vinaigrette  
Quenelle nature - Sauce tomate  
**Haricots verts Bio** persillés  
Pont l'Evêque AOP  
Galette des rois

Jeudi

Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette  
Emincé de filet de poulet - Sauce champignons à la crème (viande)  
/Falafels  
Brocolis persillés  
**Yaourt Bio** nature  
Banane

Vendredi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade  
Chipolata  
/Saucisse végétale (façon chipo)  
Petits pois CE2 au jus  
Saint Paulin  
Compote pomme fraise



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel  
Du 13/04/2026 au 17/04/2026

Goûters



api

Lundi

Yaourt nature  
Biscuit roulé à la confiture de fraise

Mardi

Pain  
**Vache qui rit Bio** 

Mercredi

Fruit de saison  
Madeleine

Jeudi

Verre de lait  
Barre bretonne

Vendredi

Fruit de saison  
Galette bretonne

