

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 14/09/2026 au 18/09/2026

Menu



Lundi

Lentilles - Vinaigrette
 Boulettes au bœuf - Sauce napolitaine
 /Boulettes végétariennes - Sauce napolitaine
 Brocolis persillés
 Saint martin HVE (type St Nectaire) les 4 fermes
 Pomme VER

Mardi

Tomates - Vinaigrette à l'ail
 Rôti de dinde - Sauce barbecue
 /Nuggets végétarien de blé
 Pommes de terre noisette
Camembert Bio
 Crème dessert vanille HVE **au lait de la ferme Chambon**

Mercredi

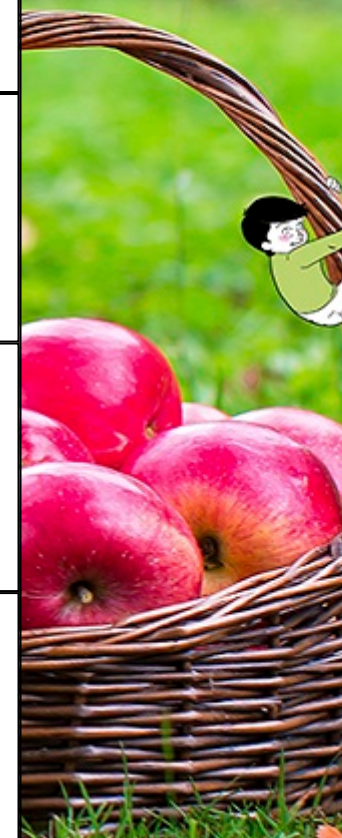
Salade iceberg - Vinaigrette
 Beignet de calamars à la romaine
 Gratin de courgettes
Bûche du pilat (régional)
Semoule Bio au lait

Jeudi

Oeuf dur - Sauce mayonnaise
 Égrainé végétal de **pois Bio** à la provençale
Riz de camargue IGP créole
 Yaourt nature BIO GAEC La Grange
 Quetsche

Vendredi

Rosette Label Rouge
 /Terrine de légumes
 Morceaux de colin d'Alaska MSC au four
 Épinards à la Béchamel
 Verre de **lait Bio**
 Gâteau du chef au speculoos



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 14/09/2026 au 18/09/2026

Goûters



Lundi

Palet pur beurre
Compote pomme

Mardi

Cake marbré
Verre de lait

Mercredi

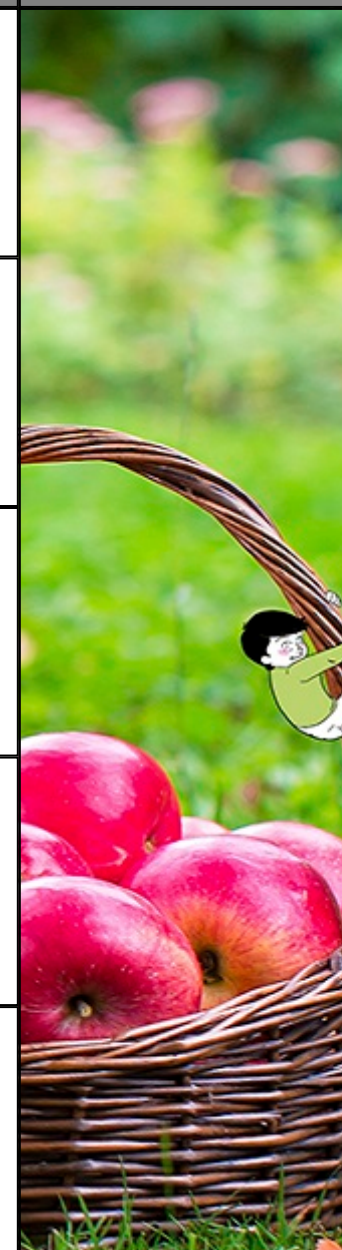
Gateau saveur citron
Fruit de saison

Jeudi

Speculoos
Compote pomme

Vendredi

Pain
Saint Môret Bio



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.