

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 15/12/2025 au 19/12/2025

Menu



Lundi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**)
Saucisse de Toulouse - Sauce au jus
 /Boulettes panées de blé façon thaï
Haricots verts Bio à l'échalote
 Yaourt nature BIO GAEC La Grange
 Pomme VER

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette à l'orange
 Bolognaise de boeuf
 /Bolognaise de **lentilles Bio**
Coquillettes Bio
Fourme d'Ambert AOP (régional)
 Flan nappé caramel

Mercredi

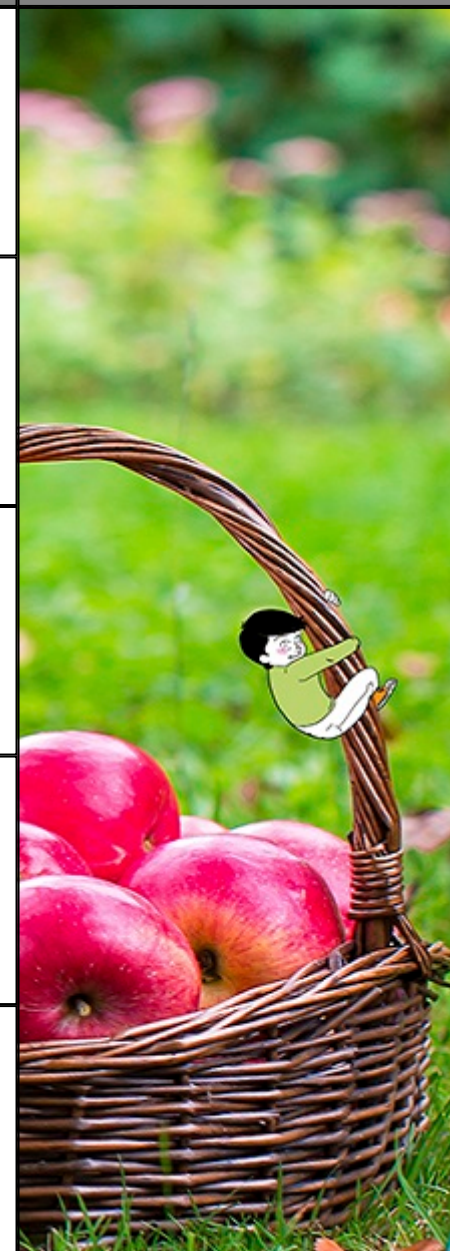
Salade verte - , croûtons nature - Vinaigrette au miel
 Filet de colin d'Alaska - Sauce façon blanquette
 Pommes de terre cubes rissolées
Saint Môret Bio
Banane Bio

Jeudi

Feuilleté au chèvre
 Filet de saumon - Sauce crustacés
 Pommes pin
 Clémentine
 Bûche de Noël du chef

Vendredi

Brocolis - Vinaigrette
 Gratin de gnocchis sarde, camembert et thym
 Suisse sucré
 Poire



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 15/12/2025 au 19/12/2025

Goûters



Lundi

Moelleux au chocolat
Compote pomme

Mardi

Pain au lait
Barre de chocolat

Mercredi

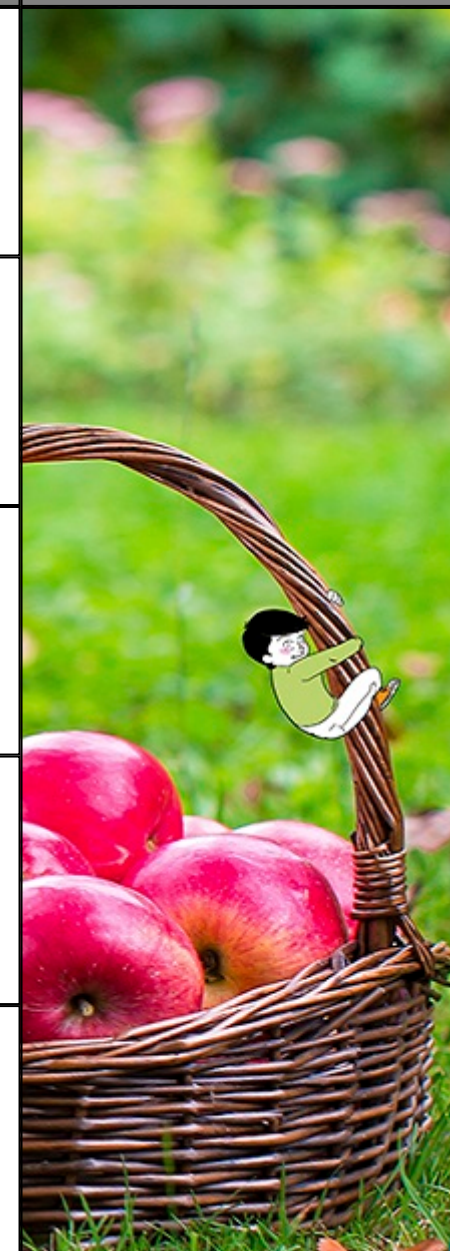
Fruit de saison
Speculoos

Jeudi

Compote pomme
Madeleine

Vendredi

Fruit de saison
Barre bretonne



*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.*