

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 16/03/2026 au 20/03/2026

Menu

Lundi

Céleri râpé - Sauce façon remoulade
 Chili sin carne
 Riz de Camargue IGP pilaf 🇫🇷
 Cantal AOP 🇫🇷
 Crème dessert chocolat HVE de la ferme des Aiguées 🇫🇷

Mardi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) 🇫🇷
 Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce au jus
 /Oeufs durs - Sauce Béchamel
 Carottes Ce2 🇫🇷
 Yaourt nature BIO GAEC La Grange 🇫🇷
Orange Bio 🇫🇷

Mercredi

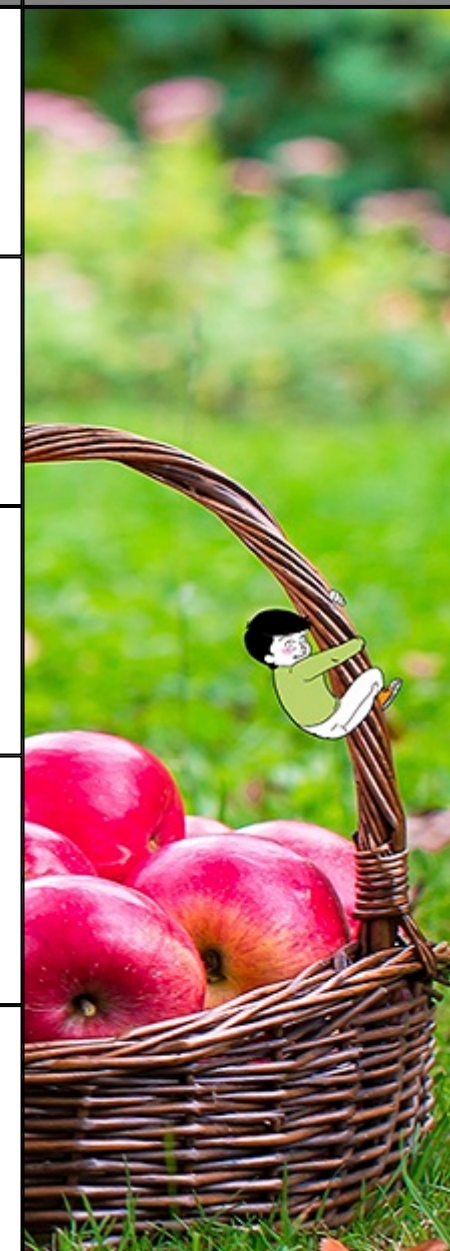
Radis rose - , beurre
 Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce Milanaise
 /Bolognaise de lentilles
Penne Bio 🇫🇷
 Pont l'Evêque AOP 🇫🇷
 Compote fraîche **pomme Bio** vanille 🇫🇷

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette Caesar (concentré)
 Le Coodle
 /Le Coodle (Saucisse végétale)
Yaourt Bio nature 🇫🇷
 Cheesecake au citron

Vendredi

Mélange de **fusilli Bio** et cornichons 🇫🇷 - Vinaigrette persillée
 Poisson blanc meunière MSC 🇫🇷
 Gratin de chou fleur CE2 béchamel au curry au fromage (régional) 🇫🇷
 Suisse sucré
Kiwi Bio 🇫🇷



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 16/03/2026 au 20/03/2026

Goûters



Lundi

Gaufrette à la vanille
Fruit de saison

Mardi

Pain
Barre de chocolat

Mercredi

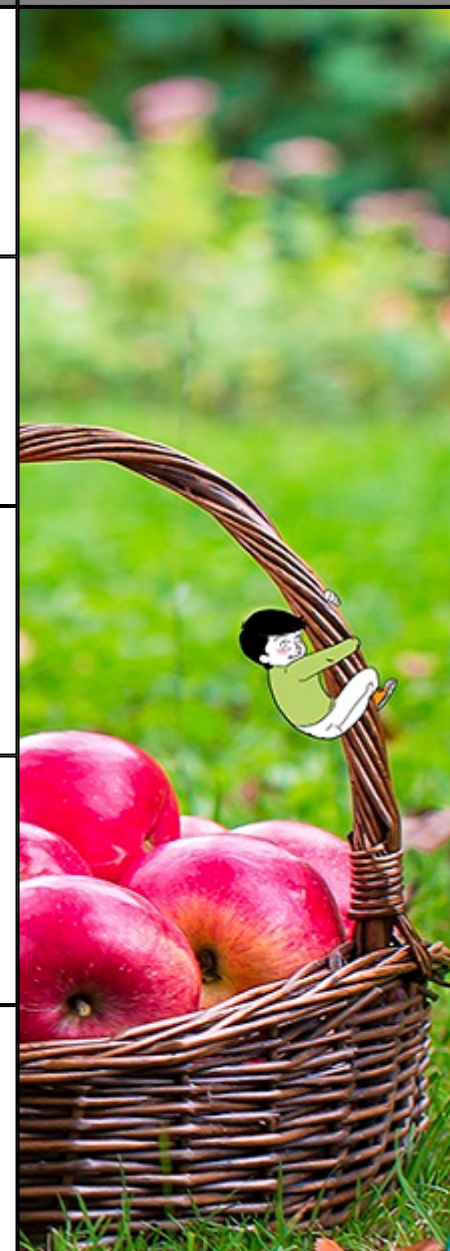
Fruit de saison
Speculoos

Jeudi

Compote pomme
Moelleux nature

Vendredi

Barre bretonne
Compote pomme



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.