

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 16/11/2026 au 20/11/2026

Menu



Lundi

Mélange de **carottes et chou râpé (régional)** 🍷 - Sauce mayonnaise
 Pavé de merlu MSC 🐟 - Façon tajine
Semoule Bio 🌱
 Tomme noire IGP 🍷
 Flan à la vanille

Mardi

Crêpe au fromage
 Omelette du chef (MEA) 🍷
Brocolis Bio persillés 🌱
 Yaourt nature BIO GAEC La Grange 🌱 🍷
 Poire

Mercredi

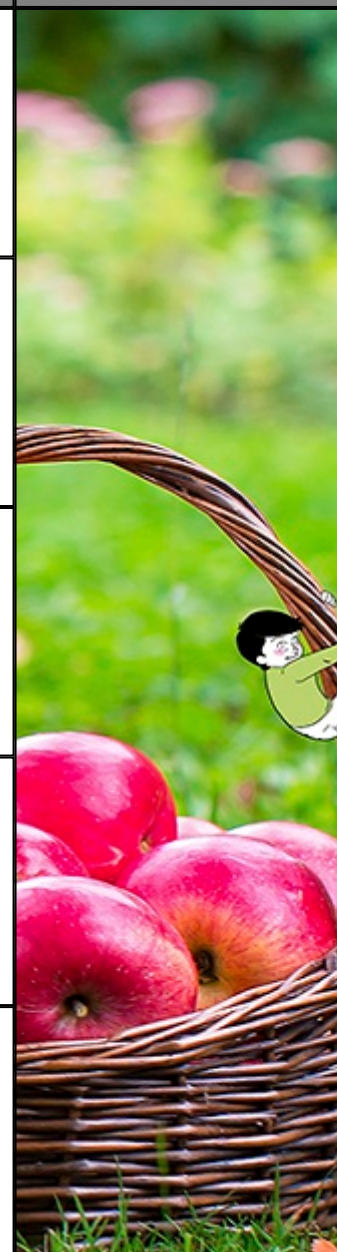
Tarte au Maroilles 🍷
 Sauté de dinde FR 🇫🇷 - Sauce au cumin
 /Quenelle nature - Sauce au cumin
 Carottes Ce2 persillées 🍷
 Fromage blanc
 Clémentine

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette au xérès
 Le Coddle
 /Le Coddle (Saucisse végétale)
 Cantal AOP 🍷
 Compote fraîche **pomme Bio** ananas 🌱 🍷

Vendredi

Betteraves Bio 🌱 - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
 Rôti de dinde CE2 🇫🇷 - Sauce tex mex
 /Batonnet pané de mozzarella
 Petits pois CE2 au bouillon
 Yaourt HVE GAEC La Belle étoile 🍷
 Donuts



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 16/11/2026 au 20/11/2026

Goûters



Lundi

Fruit de saison
Biscuit roulé à la confiture de fraise

Mardi

Pain
Saint Môret Bio

Mercredi

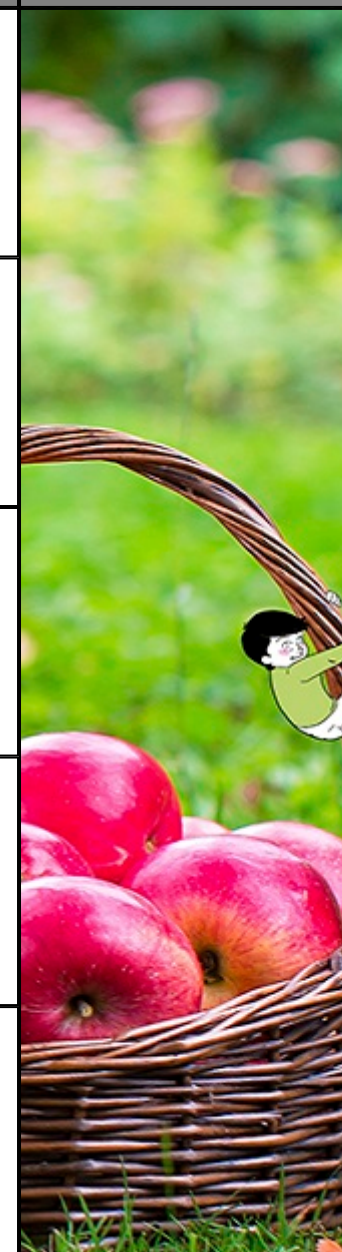
Compote pomme
Pain d'épices

Jeudi

Fruit de saison
Gaillardise à la fraise

Vendredi

Pain au lait
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.