

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 18/05/2026 au 22/05/2026

Menu

api

Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette
Gratin de gnocchis de pommes de terre à la provençale
Saint Môret Bio
Flan nappé caramel

Mardi

Mélange de **fusilli Bio** et tomates - Vinaigrette au basilic
Paupiette au veau FR - Sauce à l'échalote
/Boulettes végétariennes - Sauce échalotes
Printanière de légumes
Yaourt HVE GAEC La Belle étoile
Pomme VER

Mercredi

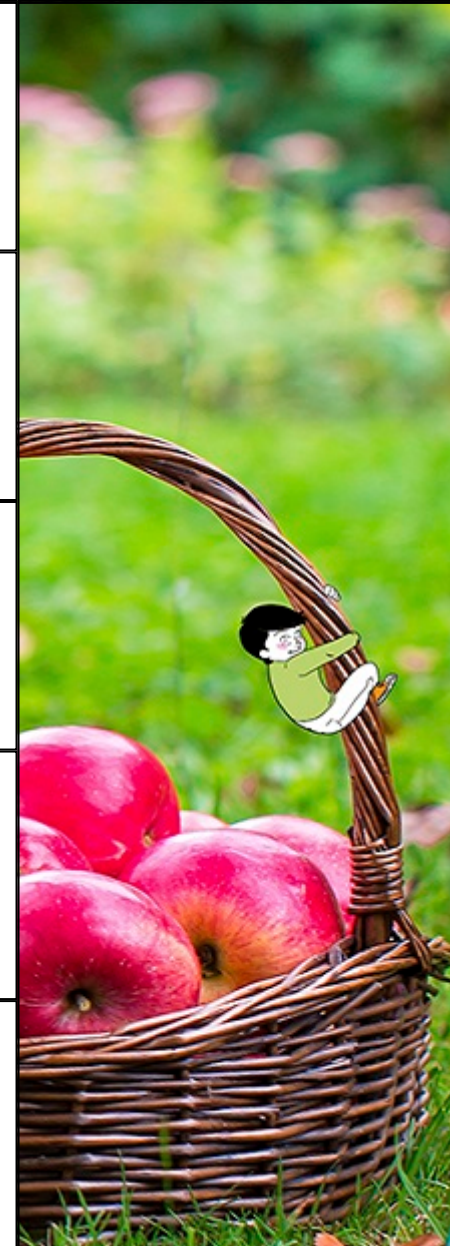
Concombre - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette
Emincé de cuisse de poulet - Sauce paprika
/Carottes et pois chiches à l'orientale
Blé pilaf
Edam Bio
Compote fraîche **pomme Bio** rhubarbe

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette
Pain Hot dog - Saucisse de Strasbourg - , ketchup
/Pain Hot dog - Saucisse végétale (façon chipo) - , ketchup
Pommes de terre cubes rissolées
Cheddar râpé
Compote fraîche **pomme Bio** fraise

Vendredi

Oeuf dur - Sauce mayonnaise
Poisson blanc meunière
Ratatouille
Yaourt Bio nature
Cake du chef aux pépites de chocolat



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 18/05/2026 au 22/05/2026

Goûters



api

Lundi

Fruit de saison
Speculoos

Mardi

Pain
Vache qui rit

Mercredi

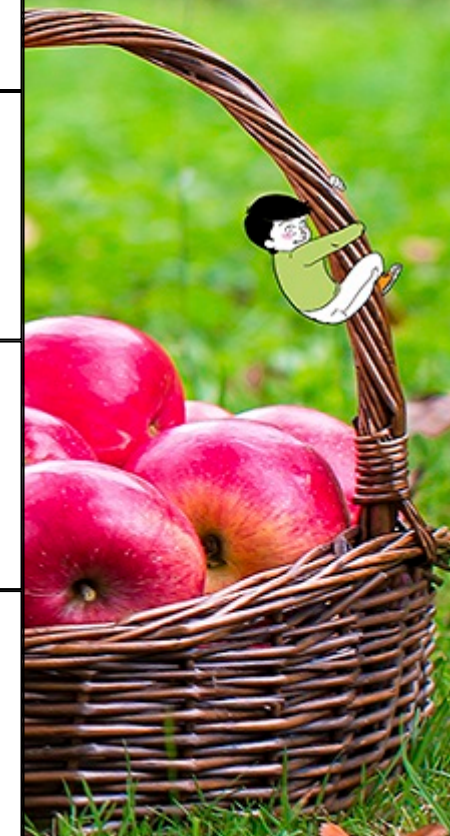
Yaourt nature
Madeleine

Jeudi

Compote pomme
Biscuit roulé à la confiture de 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.*