

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 19/10/2026 au 23/10/2026

Menu



Lundi

Betteraves Bio - Vinaigrette à la framboise
Paupiette de dinde - Sauce champignons
/Saucisse végétale (goût merguez) - Sauce champignons
Boulgour Bio
Saint Nectaire AOP
Gaufre liégeoise

Mardi

Chou fleur CE2 - Vinaigrette à l'échalote
Cordon bleu de dinde FR
/Pané fromager
Carottes Ce2 persillées
Pont l'Evêque AOP
Pomme Bio

Mercredi

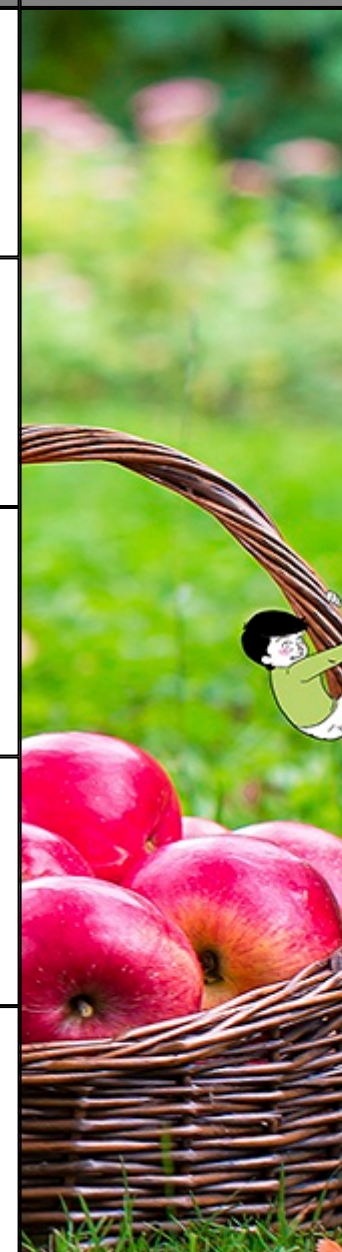
Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette à l'échalote
Omelette du chef (MEA)
Petits pois CE2 au bouillon
Yaourt Bio nature
Compote fraîche pomme HVE au speculoos

Jeudi

Potage de potiron
Morceaux de colin d'Alaska MSC - Sauce citron
Lentilles Bio
Saint Paulin
Raisin blanc BIO

Vendredi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**)
Sauté de poulet (régional) - Sauce aux herbes de Provence
/Émincé végétal au **pois Bio** - Sauce aux herbes de Provence
Brocolis béchamel
Yaourt aromatisé
Éclair au chocolat



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 19/10/2026 au 23/10/2026

Goûters



Lundi

Fruit de saison
Gallettes bretonnes

Mardi

Compote pomme
Gaufrette à la vanille

Mercredi

Barre bretonne
Barre de chocolat

Jeudi

Compote pomme
Boudoirs

Vendredi

Pain
Saint Môret Bio

