

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 31/08/2026 au 04/09/2026

Menu



Lundi

Salade verte - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Raviolis aux légumes
Yaourt aromatisé
Pomme

Mardi

Tomates - Vinaigrette au basilic
Salade de **riz Bio** au thon
Suisse fruité
Prune

Mercredi

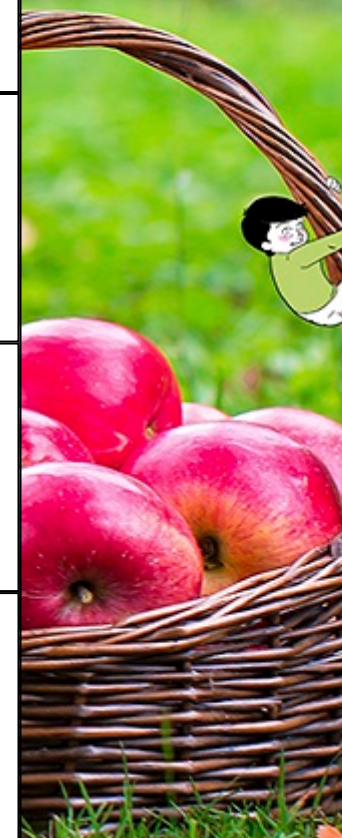
Carottes râpées - Vinaigrette persillée
Saucisse de porc CE2 - Sauce au jus
/Saucisse végétale (goût merguez) - Sauce au jus
Purée de pommes de terre
Pont l'Evêque AOP
Compote fraîche **pomme Bio** mûres

Jeudi

Betteraves Bio - Vinaigrette à la framboise
Curry doux de carottes et pois chiche
Semoule Bio
Le rond HVE des 4 fermes (régional)
Crème dessert HVE de la ferme des ayguées caramel

Vendredi

Tzatziki - Toast
Poisson blanc meunière MSC
Courgettes à la Béchamel
Yaourt nature BIO GAEC La Grange
Cake du chef au chocolat



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 31/08/2026 au 04/09/2026

Pique-nique



Lundi

Sandwich fromage
 Chips
 Galettes bretonnes
 Fruit de saison

Mardi

Sandwich poulet à l'indienne
 /Sandwich oeuf à l'indienne
 Chips
 Donuts
 Fruit de saison

Mercredi

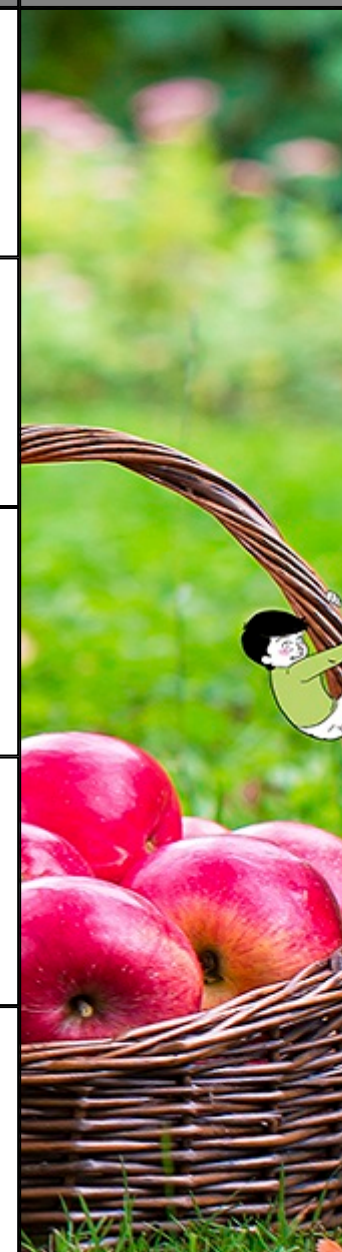
Radis rose
 Sandwich jambon de dinde, fromage fondu
 /Sandwich fromage
 Chips
 Berlingo's pomme

Jeudi

Tomates cerises
 Sandwich au houmous
 Chips
 Fromage

Vendredi

Wrap au poulet
 /Wrap aux oeufs durs
 Chips
 Gaufre liégeoise
 Fruit de saison



*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.*

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 31/08/2026 au 04/09/2026

Goûters



Lundi

Pain
Vache qui rit Bio

Mardi

Barre bretonne
Verre de lait

Mercredi

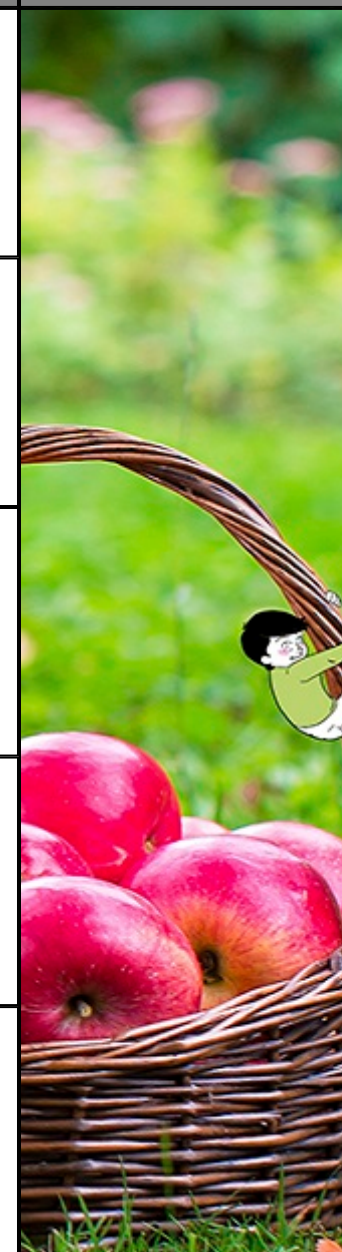
Yaourt nature
Palmier

Jeudi

Biscuit roulé à la confiture de fraise
Compote pomme

Vendredi

Pain
Vache qui rit Bio



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.