






CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 20/04/2026 au 24/04/2026


Menu

api





Lundi

Salade de blé arlequin - Vinaigrette
Emincé de cuisse de poulet  - Sauce provençale
/Émincé végétal au **pois Bio**  - Sauce provençale
Brocolis Bio persillés 
Vache qui rit Bio 
Kiwi Bio 




Mardi

Salade de perles, maïs et poivrons - Vinaigrette
Beignet de calamars à la romaine
Épinards à la Béchamel
Saint Nectaire AOP 
Crème dessert HVE de la ferme des ayguées chocolat




Mercredi

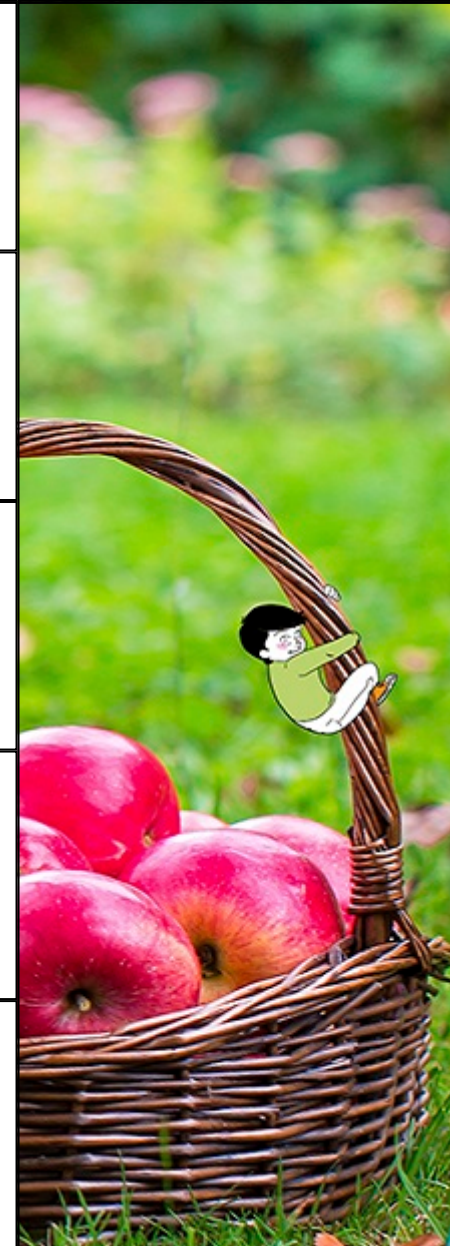
Radis rose - , beurre
Curry doux de carottes et pois chiche
Semoule Bio 
Camembert Bio 
Compote fraîche **pomme Bio** fraise  

Jeudi

Céleri râpé - Vinaigrette au fromage blanc et ciboulette
Paupiette au veau FR  - Sauce moutarde
/Jambalaya aux légumes
Purée de pommes de terre du Chef
Yaourt Bio nature 
Gâteau du chef aux pralines roses 

Vendredi

Chou fleur CE2  - Vinaigrette à l'échalote
Pastasotto aux **courgettes Bio** et fromage ail et fines herbes 
Suisse sucré
Orange Bio 



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 20/04/2026 au 24/04/2026

Goûters



api

Lundi

Yaourt nature
Moelleux au chocolat

Mardi

Barre bretonne
Fruit de saison

Mercredi

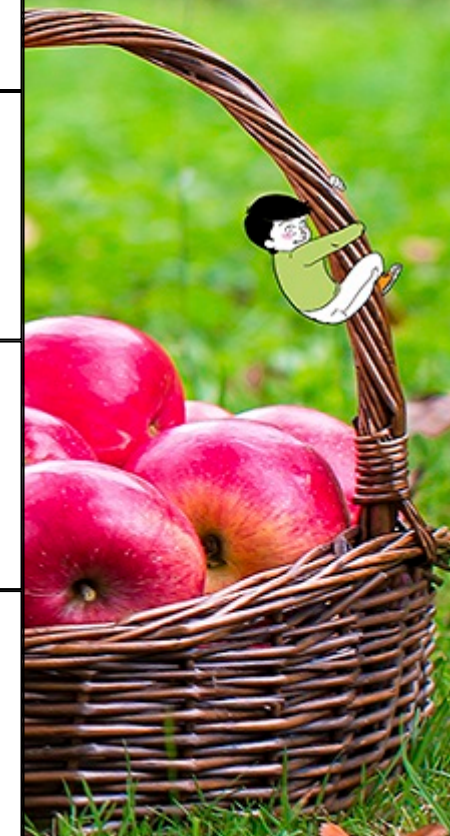
Yaourt nature
Gaufrette à la vanille

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.*