

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 21/09/2026 au 25/09/2026

Menu



Lundi

Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
Pastachiches (pois chiches) HVE, sauce basquaise
Emmental Bio râpé
Prune

Mardi

Pâté de campagne CE2
/Terrine de légumes
Filet de limande MSC - Sauce à la lombarde
Purée de pommes de terre et carottes
Yaourt arôme fruits exotiques **lait de la ferme des Aygues**
Raisin blanc

Mercredi

Salade de riz IGP - Vinaigrette
Gallettes végétarienne
Petits pois CE2 aux oignons
Coulommiers
Poire

Jeudi

Taboulé (**semoule Bio**) **Estival**
Rôti de porc issu de porc Label Rouge - Sauce dijonnaise
/Quenelle nature - Sauce tomate
Haricots verts Bio persillés
Cantal AOP
Banane Bio

Vendredi

Salade verte - Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Emincé de cuisse de poulet - Sauce aux herbes de Provence
/Égrainé végétal de **pois Bio** - Sauce aux herbes de Provence
Gratin dauphinois
Suisse fruité
Gâteau du chef aux abricots



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 21/09/2026 au 25/09/2026

Goûters



Lundi

Yaourt nature
Gaufrette au chocolat

Mardi

Quatre quart
Compote pomme

Mercredi

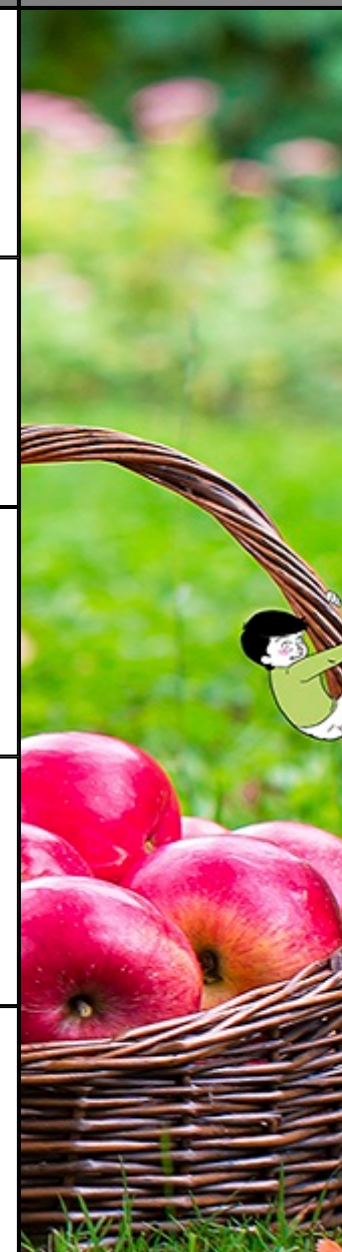
Gaufrette à la vanille
Fruit de saison

Jeudi

Galettes bretonnes
Yaourt nature

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.