

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 23/03/2026 au 27/03/2026

Menu

Lundi

Salade de pommes de terre et oeufs durs - Sauce mayonnaise
 Emincé de filet de poulet  - Sauce champignons
 /Émincé végétal au **pois Bio**  - Sauce champignons
Haricots verts Bio persillés 
Mimolette Bio 
 Pomme VER 

Mardi

Carottes râpées - Vinaigrette au xérès
 Jambon blanc issu de porc Label Rouge  
 /Galette de blé, fromage et épinard
Coquillettes Bio 
Emmental Bio râpé 
 Flan nappé caramel

Mercredi

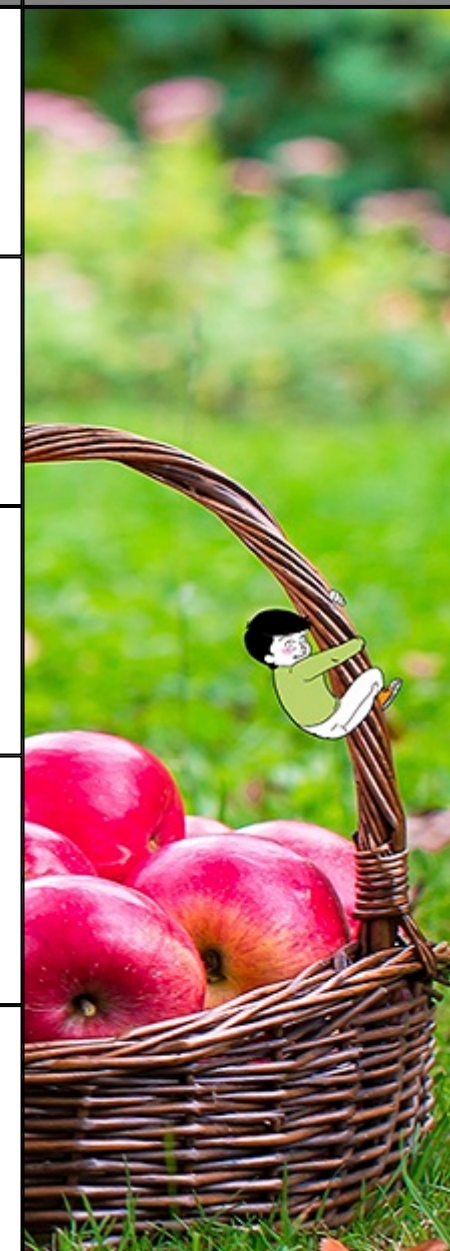
Potage de légumes (concentré)
 Nuggets de poisson
 Gratin de brocolis
 Fromage blanc nature
 Ananas

Jeudi

Salade de perles, tomates et maïs - Vinaigrette
 Omelette du chef (MEA) 
 Épinards à la Béchamel
 Yaourt HVE GAEC La Belle étoile 
 Banane 

Vendredi

Rosette Label Rouge  
 /Macédoine de légumes - Sauce mayonnaise
 Filet de lieu noir MSC  - Sauce tomate
 Blé pilaf
Vercorais (régional) 
 Compote fraîche **pomme Bio**  



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 23/03/2026 au 27/03/2026

Goûters



Lundi

Compote pomme
Speculoos

Mardi

Pain
Petit moulé nature

Mercredi

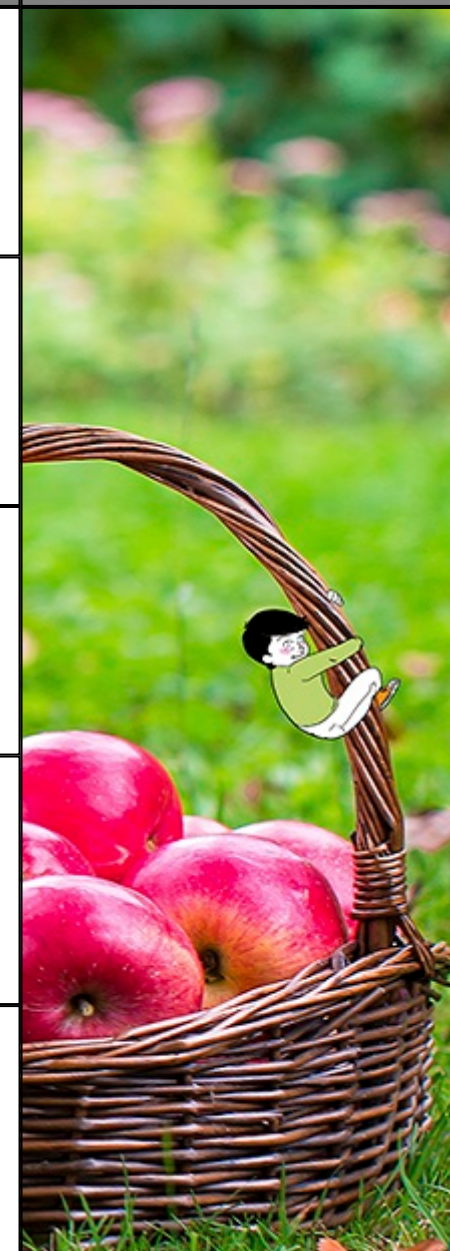
Yaourt nature
Gâteau saveur citron

Jeudi

Compote pomme
Biscuit roulé à la confiture de fraise

Vendredi

Pain d'épices
Verre de lait



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.