CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 23/11/2026 au 27/11/2026



	Menu
Lundi	Salade de pommes de terre, maïs - Vinaigrette à l'estragon Boulettes au boeuf - Sauce aux oignons /Boulettes végétariennes - Sauce aux oignons Gratin de butternut Bleu Charron HVE les 4 fermes Pomme VER
Mardi	Endives - Vinaigrette aux agrumes CC Tortelloni Bio pomodore mozzarelle sauce fromagére Yaourt nature BIO GAEC La Grange Clémentine
Mercredi	Salade iceberg - Vinaigrette Emincé de cuisse de poulet - Sauce chasseur /Émincé végétal au **pois Bio** - Sauce chasseur Purée de pommes de terre et céleri **Camembert Bio** Flan nappé caramel
Jeudi	Carottes râpées - Vinaigrette à l'échalote Filet de Poisson pané MSC Gratin de **brocolis Bio** Saint Nectaire AOP Fondant au chocolat et haricots rouges
Vendredi	Velouté de potimarron aux 4 épices (concentré) - , oignons frits - , croûtons nature - , Fromage blanc Jambon blanc issu de porc Label Rouge /Oeufs durs **Coquillettes Bio** **Emmental Bio** râpé Poire



Origine France **Régional** Produit labellisé **Bio** Plat signature

Nos menus sont succeptibles 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 23/11/2026 au 27/11/2026



	Goûters
Lundi	Compote pomme Galettes bretonnes
Mardi	Pain au lait Barre de chocolat
Mercredi	Yaourt nature Speculoos
Jeudi	Compote pomme Gateau saveur citron
Vendredi	Cake marbré Lait nature



Nos menus sont succeptibles de modifications en fonction des approvisionnements
Veuillez vous référer au corps du bon de livraison, ci-dessous pour l'origine des viandes.