

CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 24/11/2025 au 28/11/2025

Menu



Lundi

Potage Dubarry (concentré)
Gratin de gnocchis de pommes de terre à la provençale
Yaourt arôme fruits exotiques **lait de la ferme des Aiguees** 🐄
Clémentine

Mardi

Taboulé d'hiver (**semoule Bio**) 🌿
Paupiette au veau FR 🇫🇷 - Sauce Marengo
/Oeufs durs - Sauce Béchamel
Brocolis BIO à l'ail 🌿
Saint Nectaire AOP 🐄
Poire

Mercredi

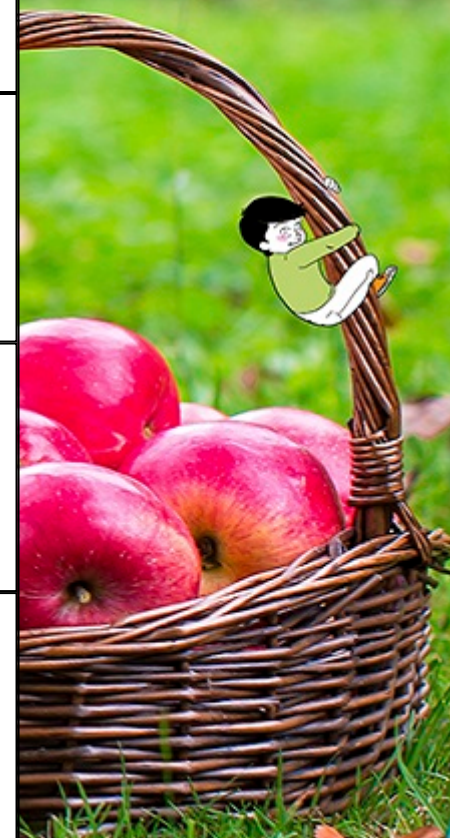
Lentilles Bio 🌿 - Vinaigrette
Sauté de dinde FR 🇫🇷 - Sauce crème
/Batonnet pané de mozzarella
Haricots beurre persillés
Cantal AOP 🐄
Crème dessert à la vanille

Jeudi

Salade Krautsal - Vinaigrette
Saucisse de porc CE2 🐄 - Sauce currywurst
/Boulettes panées de blé façon thaï
Pommes de terre cubes rissolées
Yaourt HVE GAEC La Belle étoile 🐄
Moelleux chocolat façon forêt Noire du chef 🍪

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette au balsamique
Filet de lieu noir MSC 🐟 - Sauce aurore
Riz de camargue IGP créole 🐄
Camembert Bio 🌿
Banane Bio 🌿



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 24/11/2025 au 28/11/2025

Goûters



Lundi

Compote pomme
Gallettes bretonnes

Mardi

Pain
Petit moulé nature

Mercredi

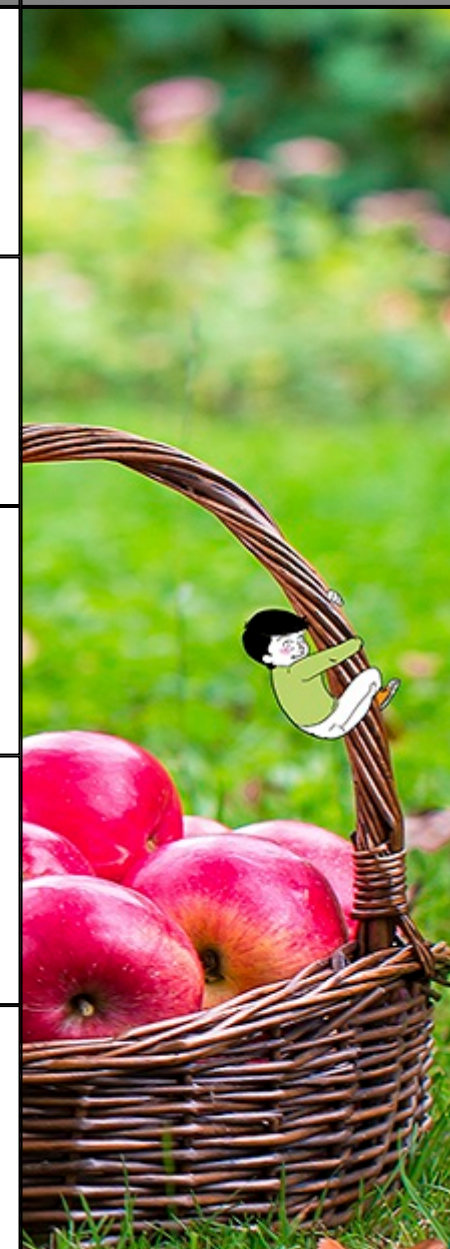
Fruit de saison
Gaufre liégeoise

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.*