


CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 25/05/2026 au 29/05/2026

Menu



api

Lundi





Mardi

Salade verte - Vinaigrette
Pastachiches (pois chiches) HVE, piperade et mozzarella
Vercorais (régional) 
Crème dessert à la vanille

Mercredi

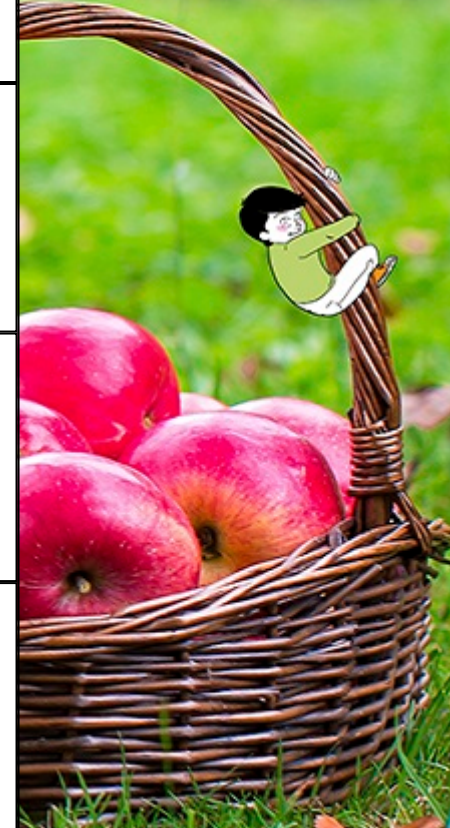
Salade de **pommes de terre Bio**, maïs et olives  - Vinaigrette
Nuggets de poisson
Mélange de petits pois et carottes
Yaourt Bio nature 
Melon jaune

Jeudi

Radis rose - , beurre
Sauté de dinde FR  - Façon couscous
/Dahl de **lentilles Bio** 
Semoule Bio 
Munster AOP 
Crème dessert HVE de la ferme des ayguées caramel

Vendredi

Tarte parmentière au fromage frais
Morceaux de colin d'Alaska MSC au four
Haricots verts Bio persillés 
Suisse sucré
Fraises



CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel
Du 25/05/2026 au 29/05/2026

Goûters



api

Lundi

Mardi

Lait nature
Pain d'épices

Mercredi

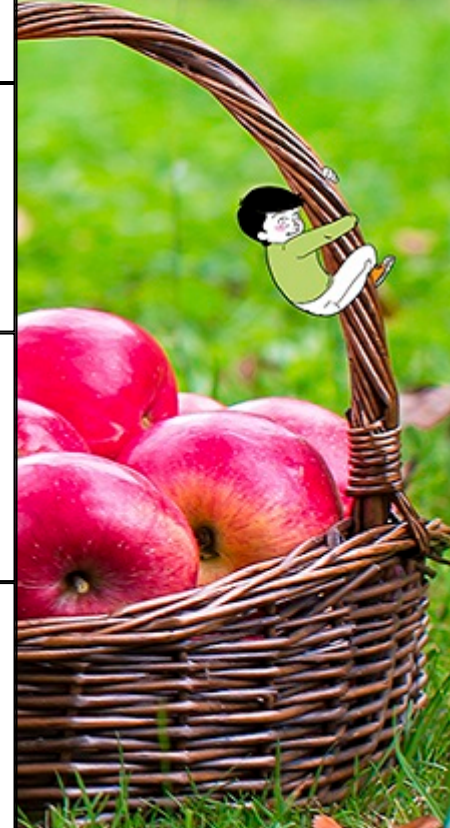
Compote pomme
Speculoos

Jeudi

Yaourt nature
Gaufre liégeoise

Vendredi

Barre bretonne
Lait nature



*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.*