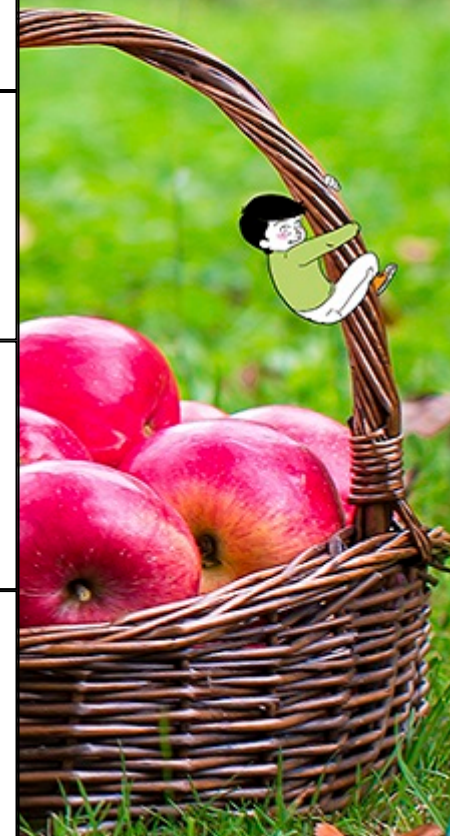


**CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel**  
**Du 26/01/2026 au 30/01/2026**

Menu



Lundi

Chou rouge râpé - Vinaigrette à l'échalote  
 Sauté de porc 🇫🇷 - Sauce diable  
 /Carottes et pois chiches Bio à l'orientale Bio  
 Semoule Bio  
 Cantal AOP  
 Crème dessert chocolat HVE de la ferme des Ayguées

Mardi

Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette  
 Filet de lieu noir MSC - Sauce au cumin  
 Carottes Ce2  
 Yaourt arôme fruits de bois au lait de la ferme des Ayguées  
 Poire

Mercredi

Carottes râpées - Vinaigrette au citron  
 Dahl de lentilles corail Bio  
 Riz de Camargue IGP pilaf  
 Tomme blanche  
 Liégeois vanille

Jeudi

Tarte du chef au fromage de chèvre et épinards  
 Rôti de dinde 🇫🇷 - Sauce aux épices  
 /Oeufs durs - Sauce Béchamel  
 Petits pois CE2  
 Suisse fruité  
 Kiwi Bio

Vendredi

Salade iceberg - Vinaigrette  
 Pastachiches (pois chiches) HVE sauce arrabiata  
 Gouda Bio  
 Compote fraîche pomme Bio ananas Bio

**CC Maurienne Galibier - Ecole St Michel**  
**Du 26/01/2026 au 30/01/2026**

Goûters



Lundi

Biscuit roulé à la confiture de fraise  
 Yaourt nature

Mardi

Pain  
 Petit moulé nature

Mercredi

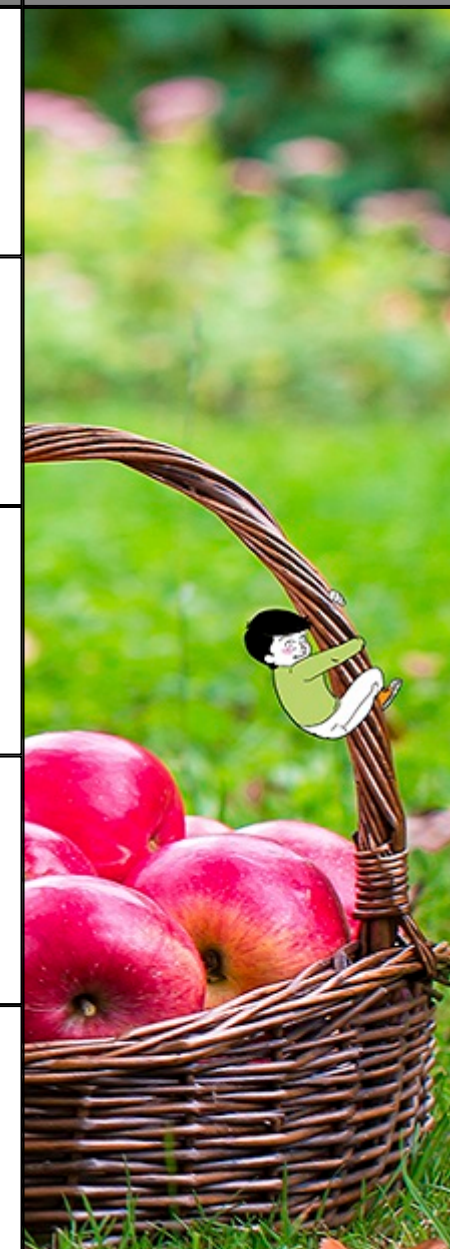
Gaufrette à la vanille  
 Yaourt nature

Jeudi

Compote pomme  
 Madeleine

Vendredi

Barre bretonne  
 Fruit de saison



*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.*